BIBLIOTECA

DEGLI

SCRITTORI LATINI

CON TRADUZIONE E NOTE

APICIUS COELIUS

APICII COELII

DE

OBSONIIS ET CONDIMENTIS

SIVE

ARTE COQUINARIA

LIBRI DECEM

VENETIIS

EXCUDIT JOSEPH ANTONELLI

LIBERAE ASPORTATIONIS PRIVILEGIO DONATUS

M.DCCC.LII

CELIO APICIO

DELLE

VIVANDE E CONDIMENTI

OVVERO

DELL' ARTE DELLA CUCINA

VOLGARIZZAMENTO CON ANNOTAZIONI

DI

GIAMBATISTA BASEGGIO

VENEZIA
NEL PRIVIL. STABILIMENTO NAZIONALE
DI G. ANTONELLI EDITORE
1852

CELIO APICIO

PREFAZIONE
DEL VOLGARIZZATORE

Se nelle opere umane si dovesse considerare solamente la necessità, cioe soltanto quello che strettamente abbisogni alla vita, molto sarebbe da togliere siccome superfluo, anzi dannoso: laonde rivolgendo il pensiero all' argomento del presente libro, che per certo non risguarda il bisogno ma più presto l' eccesso, quasi che sembrerà a' giorni nostri una inutilità, considerando che adesso si comanda poco riguardo ai sensi e molto allo spirito. Ma, per vero dire, le parole sono magnifiche; le quali però poco appresso sono smentite dai fatti: imperciocchè, siccome di presente si dettano leggi severe per la castità della poesia, e molte opere pure vi sono, che imprecando l' abuso della pittura, imperano si rivolga la mente e la mano a Giotto ed al Beato Angelico, e con tutto ciò si veggono ogni dì poesie idropiche e strani e tisici dipinti; così a dispetto di tutte le maledizioni contra il soverchio nei cibi, contra le indulgenze alla gola, non sono rari gli Apicii; anzi per contrapposto ai precetti si fanno continuamente di pubblica ragione opere che la gola favoriscono a meraviglia.

Che se i propugnatori dello spirito trovino quasi che una perversità quest' opera, ed ei la lascino cheta da un canto, e seguitino le contumelie contra ciò che è, non contra quello che fu; chè noi staremo contenti del loro oblio e del loro disprezzo.

Per lo contrario, agli amatori delle leccornìe sarà di conforto, perchè troveranno per mezzo del confronto, che le preparazioni della cucina moderna sono più semplici di quelle degli antichi; che oggidì si apprestano cibi più leggieri, e che si appaga la gola bensì, anzi la si appaga assai, ma si dice farlo senza scapito dello stomaco; e perciò grideranno con gioia, che i nostri sono tempi di sobrietà messi dinanzi a quelli dei Romani; senza badare però, che se gli antichi correvano alle libidini delle mense, ei però non avevano manco di virtù di animo e di corpo.

Ma fra i primi ed i secondi vi sono genti le quali amano i monumenti dei tempi che già furono, perchè in essi studiano gli uomini e le modificazioni in ragione dell' accrescimento successivo dell' amore di famiglia, di città, di popolo: in somma in ragione del progresso della civiltà. E per questo nobile e generoso affetto non ispregiano mai qualsivoglia reliquia della veneranda antichità, nè credono, siccome pare che adesso alcuni si credano, che quello che è sarebbe, dove i vecchi non avessero studiato e fatto assai. A quelli dunque non riuscirà sgradevole la nostra fatica; e se ad essi, come è pur facile, il volgarizzamento sia inutile, tuttavia non isdegneranno rivolgere l' occhio alle nostre annotazioni, con le quali abbiamo procurato di chiarire nomi e cose fino adesso non bene chiarite, od almeno tutt' ora in dubbio.

Premesse queste poche parole generali, vogliamo spenderne alcune altre intorno il libro, e particolarmente intorno il nostro lavoro.

L' opera alimurgica che passa sotto nome di Apicio è una compilazione fatta da più libri di Cucina, cioè da quelle note che d' ordinario scarabocchiano i cuochi, per tenere memoria o di manicaretti da se inventati, od apparati da altri: e debbe averla fatta tale, che nemmeno doveva essere cuoco di professione, imperciocchè qua e colà si trovano lacune che un cuoco non avrebbe lasciate. Mancano quasi che sempre le proporzioni fra gl' ingredienti delle composizioni, locchè dimostra, che ai cuochi scarabocchiatori delle note bastava la denominazione degl' ingredienti medesimi per operare di pratica, accomodandosi nel resto al gusto de' loro signori. Per la qual cosa, colui che trascrisse, raffazzonando in questo luogo e in quello il linguaggio delle cucine, nè sapendo proporzionare le sostanze, ammucchiò cose sopra cose, ed ignorando affatto le manipolazioni, ha non di rado interpolato col suo, talchè ne uscì di tratto in tratto una mirabile confusione.

Il nome di Apicio apposto al libro, evidentemente è una gherminella del compilatore, inventata per dar fama all' opera. Infatti quale altro nome più celebre fra i

ghiottoni di quell'Apicio che visse regnando Tiberio? Supponendola dunque sua fattura, meritava il rispetto di tutti i golosi, e diveniva il codice irrefragabile di tutti i cuochi. Nè s'ingannò colui, imperciocchè la menzogna passò felice per più secoli, finchè fra gli studiosi si trovarono critici acuti i quali dalla inegualità dello stile, dalla volgarità dei modi e dalle voci straniere introdotte, conobbero il vero, e ritenendo l'opera siccome monumento prezioso di antichità, non vollero perdere ulteriormente il tempo cercando fra le tenebre il nome del compilatore.

Ma in qual tempo fu fatta questa compilazione? A tale domanda crediamo che nessuno possa rispondere assolutamente. Il Lister la suppone fatta a mezzo l'impero Romano, e promulgata per copie più tardi, allorchè le buone lettere erano scadute assai dalla primiera eleganza. Ne determina l'epoca, che per suo avviso sarebbe dopo Eliogabalo, traendone indizio da ciò che costui vi si appella non col proprio nome ma con quello infame, appostogli, di *Vario*. Osserva che Ateneo, vissuto regnando M. Antonino il Filosofo, facendo menzione d'infiniti libri di cucina, di questo non parla; e conchiude che si abbia acquistato celebrità soltanto regnando Valeriano. Esaminiamo adesso quanto possa tenere la opinione del Lister. Lo stile, come più sopra dicemmo, è ineguale, perchè la collocazione delle parti varia spesso, anzi diremo tanto quanto variavano le note, dalle quali il compilatore toglieva e raffazzonava. Alcune fra le manipolazioni si conoscono essere state descritte anticamente assai, trovandovi vocaboli obsoleti, come in Palladio. Altre si chiariscono posteriori, altre noi crediamo più recenti, appunto perchè nella descrizione vi sono meschiate parole greche e barbare in buon dato. Anzi è assai probabile che la compilazione sia antica di molto, e vi si sieno aggiunte formole, mano mano che s'inventavano ed erano celebrate novelle preparazioni per le mense. Supporre che il compilatore fosse Africano, come per alcuni fu creduto, appunto pei vocaboli greci e specialmente pei titoli greci dei libri, è supposizione senza fondamento, come pure è quell'altra che tutto il libro fosse quasi una traduzione dal greco. E forse che non si sa che ai tempi degl'imperadori di Roma erano saliti in gran fama e quindi superbissimi i cuochi della Grecia e della Sicilia? Noi leggiamo in Ateneo come un cuoco greco rispondesse a tale che il dileggiava:

. . . . nescis cum quo verba
Facias? permultos novi ex accumbentibus
Meâ qui caussâ bona sua dilapidarunt.

Qual meraviglia, se copiando le formole delle manipolazioni dei greci, e voltandole in latino, si ritenevano qua e colà parole usate da coloro? A' nostri giorni in che godono del primo onore i cuochi di Francia, gl' Italiani si vergognerebbono di non usare nelle cucine le parole di quella nazione. Ciò basta, crediamo, perchè dalla mescolanza del greco col latino, non si possa determinare che il compilatore fosse un forestiero, e la età della compilazione. Concludiamo dunque non potersi asserire col Lister che il libro non fosse bene conosciuto innanzi Valeriano, perchè mancano valevoli documenti a provarlo; che l'età delle formole non è una, ma molte; che dopo la prima compilazione altre formole debbono essersi aggiunte, e questo forse fino alla caduta dell' Impero d' Occidente; che in somma riuscire con onore in questa ricerca è, se non impossibile, almeno estremamente difficile, e che al postutto sarebbe anche inutile, come più sopra dicemmo che molti hanno pensato.

Tutto ciò in riguardo alla compilazione, cioè in riguardo alle parole. In quanto si spetta alle cose, aggiungiamo quello che segue. Sono accusati non senza buona ragione i Romani di sterminata ghiottornia, e Seneca, Petronio, Marziale, Giuvenale hanno schizzato abbastanza di veleno contra i loro contemporanej. Nè il posteriore Macrobio gli ha risparmiati, accusando e l' oratore Ortensio ed il console Metello ed altri per troppa concessione alla gola. E noi non iscenderemo a difendere le somme cure di coloro per nutrire quadrupedi e pesci o in quel paese od in quell' altro per averli squisiti, e le enormi spese per trarne da lontane regioni; ma soltanto diremo che fatta eccezione dagl' individui, la loro cucina in massima era meno lontana dalla nostra di quanto forse taluno si crede. In fatti, ciascuno può osservare nelle salse di Apicio, che tolte le troppe erbe aromatiche e sostituite le droghe di che usiamo presentemente, sono simili quasi che in tutto a quelle de' nostri cuochi. Non si costumano più porcelli, lepri ed agnelli ripieni, ma quant' è che in Francia si costumavano ancora? I ghiri e le gru non sono più per noi cibo squisito, ma ai tempi del Boccaccio le grù comparivano pure in sulle mense dei doviziosi, e ne fa prova la novella di Chichibio. Ciaschedano ride degl' imbandimenti di lingue di pappagalli, ma pochi sanno che Agostino Chigi nel 1518 offerì a Leone decimo in un convito più che un piatto di quelle lingue. Le ortiche di mare si apprestavano eziandio ai giorni dell' Aldrovandi, cioè correndo il secolo XVI medesimo. Il libro del Platina *de honesta voluptate* mostra come con leggiere modificazioni le imbandigioni di Apicio si accomodavano ai tempi suoi, e ciascuno che voglia guardarvi vedrà, che con altre ugualmente leggiere sono le stesse de' nostri giorni.

Alcuni, e fra questi anche il Lister, credono, e 'l credono con buona ragione, che nei tempi delle irruzioni dei barbari l' apprestamento dei cibi siasi mutato, ma non già per quella causa ch' egli estima, cioè perchè questi si nutrivano di formaggio e carni mezzo crude, ma sì veramente perchè fra i saccheggiamenti, gl'incendi e le stragi il lusso delle cucine non aveva più luogo, nè poteva averlo. Perchè in quei giorni di somma miseria più non bisognava che un tozzo di pane, e pure averlo era difficile. Non è già che i signori influissero col proprio esempio nel gusto de' loro schiavi, ma la necessità spingeva questi in qualche modo ad imitarli. E che la sola necessità forzasse gl' Italiani a mangiar male non potendo meglio, si dimostrà con ciò, che appena tornò la pace nelle nostre contrade, appena il commercio nelle città, l' agricoltura nei campi, ripresero i loro diritti, si trovano nelle storie narrazioni di sontuosi banchetti che per nulla invidiavano quelli dei Romani durante ancora l'impero. La cucina non si è essenzialmente mutata, soltanto che noi mangiamo meno e chiaccheriamo assai più.

Pel volgarizzamento, essendo finalmente tempo di parlarne, ci siamo attenuti al testo pubblicato dal dotto Humelberg nella edizione data dal Lister ch' è, crediamo, la più stimata; soltanto che, non di rado ci avvenne trovare che la puntazione non conveniva per la esatta espressione della idea : quindi dovendosi riprodurne il testo medesimo, qua e colà ci permettemmo mutarla collocandola là dove ci è paruto più ragionevole. I commenti dell' Humelberg medesimo sono per la maggior parte assai ragionevoli, e se talvolta ha dato in fallo, fu perchè nulla sapendo di storia naturale toglieva ciecamente da altri : ma alquanti strafalcioni al Lister medico e naturalista assai riputato non si possono perdonare. Noi avendo procurato nelle nostre annotazioni di chiarire il testo, specialmente in ciò che a naturale istoria si spetti, abbiamo ugualmente tentato di rettificare quelle che ci sono sembrate inesattezze tanto dell' Humelberg come del Lister.

Spesso, come si doveva, ricorremmo al Lessico del Forcellini, particolarmente nei passi oscuri, sperando trovarvi le opportune dichiarazioni, ma pur troppo quasi che sempre trovammo o che il passo riportato si rimaneva nella medesima oscurità, o che la interpretazione mutava la idea. Credevamo che il Furlanetto nella sua ultima edizione del Lessico medesimo, siccome nel Frontispizio pomposamente dice *correctum et auctum*, avesse veramente corretto e cresciuto ; ma con nostro dolore, ci siamo convinti, che alle parole non corrisposero i fatti, almeno per Apicio nostro. In questo luogo e in quello si troveranno accennate le nostre osservazioni in proposito.

Agli animali e vegetabili mentovati in quest' opera abbiamo apposta nelle annotazioni la nomenclatura Linneana. Le sinonimie venute dopo, abbiamo tralasciate, credendo bastasse la prima a far conoscere l'animale od il vegetabile di cui si favella. Onde assicurarci nel caso di dubbio, abbiamo avuto ricorso pei primi al Rondelet, al Salviani, all'Aldrovandi, al Klein, al Brisson ec. Pei secondi, al Teofrasto dello Stapel, al Plinio dell' Arduino, al Mattioli, al Dodoneo, all' Alpino, al Clusio, al Lobel, al Pinax del Bauhin, a Garcia dell' Orto, al Morison, ec.

Se supponessimo di aver fatto sempre bene col nostro lavoro, sarebbe superbia imperdonabile ; questo diremo soltanto : cioè, di averlo sempre coscienziosamente desiderato.

APICII COELII

LIBER I.

QUI EPIMELES DICITUR

CAPUT I.

Conditum Paradoxum.
Conditi Paradoxi Compositio.

Mellis partes XV. in aeneum vas mittuntur, praemissis vini sextariis duobus, ut in coctura mellis vinum decoquas: quod igni lento, et aridis lignis calefactum, commotum ferula dum coquitur, si effervere caeperit, vini rore compescitur, praeter quod subtracto igni in se redit. Cum perfrixerit, rursus accenditur. Hoc secundo ac tertio fiat. Ac tum demum remotum a foco postridie despumatur. Tum addes piperis uncias IV. jam tritas, mastiches scrupulos tres, folii et croci drachmas singulas, dactylorum ossibus torridorum quinque, iisdemque dactylis vino mollitis, inter-

CAPO I.

Condito (1) Mirabile.
Composizione del condito mirabile.

Versa in vaso di bronzo quaranta once (2) di vino e quindici parti di mele, perchè cuocendo il mele il vino si scemi. Scalda a fuoco lento di legna ben secche e diguazza con bastoncello finchè cuoce; che se leva il bollore, spruzza vino e fermalo; senzachè, a farlo posare, basta sottrargli il fuoco. Raffreddato che sia, riponilo al fuoco, e ciò per due e tre volte. Finalmente toltolo, nel dì vegnente lo schiuma. Quindi vi aggiungi quattro once di pepe (3) trito, tre scropoli di mastice (4), una dramma di malabatro (5) ed altrettanto di zafferano (6), cinque ossicelli torrefatti di dat-

(1) Condito, cioè vino condito.

(2) Nel ragguaglio fra i pesi antichi ed i moderni, io mi sono sempre attenuto all' opera del Beverini: *Syntagma de ponderibus et mensuris antiquorum*, 8. *Neapoli* 1719.

(3) *Piper nigrum*, Linneo. In tutto il libro, appongo una sola volta, per non cadere in vane ripetizioni, la denominazione sistematica del Linneo sì agli animali che ai vegetabili mentovati dall' autore. Mi attengo soltanto al Linneo, senza aggiungere sinonimie posteriori, locchè mi sarebbe stato anche facile, perchè in quest' opera mi è paruto inutile erudizione. E d' altronde la nomenclatura Linneana è, per così dire, volgare.

(4) La resina prodotta dalla pianta nominata dal Linneo *Pistacia Lentiscus*.

(5) Bene considerato ciò che dice Plinio intorno il *folium*, mi attengo al Bauhin: *Pinax* 4. *Basileae* 1671, e quindi ritengo che sieno le foglie della *Cannella del Malabar*, ossia del *Laurus Cassia* di Linneo. Il Mattioli, che spesso è critico assennato, in questo caso va tentennando, e crede il *folium* lo *spiconardo*, ma si è ingannato. Una peregrina definizione del *folium*, foglia, si trova nel Furlanetto. Ei dice: Folium, cioè *gemma* dell' albero. I naturalisti stupiranno, ma pure la è così.

(6) *Crocus sativus* Lin.

cedente prius suffusione vini de suo modo ac numero, ut tritura lenis habeatur. His omnibus paratis, supermittes vini sextaria XVIII. Carbones perfecto aderunt duo millia.

teri, e pure cinque datteri (1) ammollati nel vino tanto, quanto basti perchè riescano teneri a dovere. Compiuta la operazione, versavi trenta libbre di vino delicato. Consumati due mila carboni (2), la cottura sarà perfetta.

CAPUT II.

Conditum Melizomum.

Viatorum conditum melizomum perpetuum, quod subministratur per viam peregrinanti. Piper tritum cum melle despumato in cupellam mittis. Conditi loco, et ad momentum, quantum sit bibendum, tantum aut mellis proferas, aut vini misceas. Sed suaserit, non nihil vini melizomo mittas adjiciendum propter mellis exitum solutiorem.

CAPO II.

Condito di sciloppo di mele (3).

Questo si è condito che si conserva, e si porge per istrada ai viaggiatori. — In luogo del condito precedente, per questo farai così. Metti in una scodella pepe tritato con mele a cui sia tolta la schiuma, e nel momento in che si voglia berne, quanto ne sia bisogno, altrettanto aggiungi di mele o di vino. È (4) però bene mescolare un po' di vino al mele perchè scorra meglio.

CAPUT III.

Absinthiatum Romanum.

Absinthiatum Romanum sic facies. Condito Camerino, recepto utique pro absinthiato, cessante, in cujus vicem absinthii Pontici purgati tunsique unciam Thebaicam dabis, mastiches, folii, scrupulos tres, costi scrupulos senos, croci scrupulos tres, vini veteris sextarios decem et octo. Carbones amaritudo non exigit.

CAPO III.

Vino d'Assenzio Romano (5).

Il vino d'assenzio Romano così farai. Se ti manchi il condito di Camerino, che suole usarsi per fare il vino di assenzio, in quella vece prendi una oncia (6) di assenzio Pontico ben netto ed ammaccato, di mastice e malabatro tre scropoli, di costo (7) sei scropoli, di zafferano tre scropoli, di vino vecchio trenta libbre. Non è bisogno di cottura, perchè amaro abbastanza.

(1) *Phoenix dactylifera* Lin.

(2) Bisogna credere che i Romani vendessero il carbone per numero e di grandezza determinata, e qui in verità non saprei trovarne il ragguaglio. Mi sembra però che dodici o quindici libbre di carbone potessero bastare per tutta la operazione.

(3) Così volto il *Melizomum*, che letteralmente si dovrebbe tradurre *brodo di miele*, perchè mi sembra che meglio convenga.

(4) Il Lister al vocabolo *suaserit* fa l'annotazione seguente: *Piperatum tamen ex melle sic despumato per se melius conservatur, quam cum crudo vino commissum*; ma tutto questo perchè? L'autore dice, che il vino si aggiunga allorchè si voglia bere del condito. E che ci ha a far qui la conservazione? Vanità delle vanità.

(5) Il vino di assenzio accennato dal nostro cuoco doveva servire per aguzzare maggiormente l'appetito ai ghiottoni Romani, chè io non credo in tutto questo libro pensasse mai alla salute, bensì alla gola dei ricchi.

(6) Metto semplicemente una oncia, senza aggiungere Tebaica, perchè generalmente l'oncia si considerava dagli antichi, come dai moderni, composta di otto dramme, ciascuna delle quali uguale nel peso all'antico danajo, cioè al Consolare.

(7) *Costus arabicus* Linn.

CAPUT IV.

ROSATUM ET VIOLACIUM.

Rosatum sic facies. Folia rosarum, albo sublato, lino inseres et sutiles facies, et vino quam plurimas infundes, ut septem diebus in vino sint. Post septem dies, rosam de vino tollis, et alias sutiles recentes similiter mittis, ut per dies septem in vino requiescant, et rosam eximis. Similiter et tertio facies, et rosam eximis, et vinum colas. Et cum ad bibendum voles uti, addito melle, rosatum conficies. Sane custodito, ut rosam a rore siccam et optimam mittas.

Similiter ut supra et de viola violacium facies, et eodem modo melle temperabis.

Rosatum sine rosa sic facies. Folia citri viridia in sportella palmea in dolium musti mittes antequam ferveat, et post quadraginta dies exime. Cum necesse fuerit, mel addes et pro rosato utere.

CAPUT V.

OLEUM LIBURNICUM.

Oleum Liburnicum sic facies. In oleo Hispano mittes helenium et cyperum et folia lauri non vetusta; tunsa omnia et cribellata, ad levissimum pulverem redacta; et sales frictos et tritos; et per triduum, vel plus, permisce diligenter. Post haec aliquanto tempore patere requiescere, et Liburnicum omnes putabunt.

CAPUT VI.

VINUM EX ATRO CANDIDUM.

Vinum, ex atro, candidum sic facies. Lomentum ex faba factum, vel ovorum trium albo-

CAPO IV.

VINO DI ROSE E DI VIOLE (1).

Il vino di rose farai così. Prendi foglie di rose, a cui taglia l'unghia bianca dei petali, e cucile in tela di lino, ed infondine assai nel vino, tenendovele per sette dì. Trascorsi che sieno, toglile e sostituiscine altre fresche, ugualmente cucite, e vi rimangano altrettanto tempo quanto le prime. Così fa per la terza volta; quindi cola il vino. Allorchè vorrai usarne per bere, aggiungendo mele, comporrai il vino rosato. Bada di valerti di rose bene asciutte dalla rugiada.

Come il precedente, con le viole farai il vino violato, che nello stesso modo tempererai con mele.

Il vino rosato senza rose farai come segue. Metti foglie verdi di limoni (2) in una sporticella di foglie di palma (3), ed immergile in un barile di mosto anzi che fermenti, e cavale dopo quaranta dì. Allorchè bisogni, aggiungi mele, ed usane in iscambio del rosato (4).

CAPO V.

OLIO DI CROAZIA.

L'olio di Croazia farai così. Infondi in olio di Spagna elenio (5), giunco odorato (6) e foglie di lauro (7) non vecchie; ogni cosa pesta e stacciata e ridotta a polvere sottilissima. Aggiungi sale adustato e fino; quindi per tre giorni ed oltre va diguazzando. Ciò fatto, lascia riposare per qualche tempo; e tutti l'estimeranno vero olio di Croazia.

CAPO VI.

VINO NERO SCOLORATO.

Per iscolorare il vino nero opera come segue. Prendi farina di fave (8), ovvero l'albume di tre

(1) *Rosa Gallica. Viola odorata* Linn.

(2) *Citrus medica Limon* Linn. I Romani accostumavano anch'essi di tenere nel verno gli stanzoni per gli agrumi. Il Palladio *de re rustica* lib. 3, dice: *citreta tegumentis defendantur frigore.*

(3) *Chamaerops humilis* Linn. Credo che Apicio in questo caso accenni a questa palma, perchè comune in sui colli di Roma.

(4) Il Palladio *de re rustica* lib. XI ordina precisamente lo stesso pel vino rosato senza rose.

(5) *Inula Helenium* Linn.

(6) *Cyperus longus* Linn.

(7) *Laurus nobilis* Linn.

(8) *Vicia faba* Linn.

rem in lagenam mittis, et diutissime agitas. Alia die erit candidum. Et cineres vitis albae idem faciunt.

uova, e versalo in un orciuolo di vino e diguazza per lungo tratto. Nel giorno vegnente sarà scolorato. Le ceneri della vitalba operano il medesimo effetto (1).

CAPUT VII.

De Liquamine emendando.

Liquamen si odorem malum fecerit, vas inane inversum fumiga lauro et cupresso, et in hoc liquamen funde, ante ventilatum. Si salsum fuerit, mellis sextarium mittes et move spica: et emendasti. Sed et mustum recens idem praestat.

CAPO VII.

Per raccconciare il savore (2).

Se il savore abbia acquistato odor cattivo, rovescia un vase e favvi entrare fumo di lauro e cipresso (3); quindi infondivi il savore, il quale per lo innanzi avrai esposto all'aria. Se pizzichi di troppo sale, e tu vi unisci venti once di mele, e diguazza con lavanda (4). Così sarà riaccomodato. Col mosto recente otterrai lo stesso effetto.

CAPUT VIII.

Ut carnes sine sale quovis tempore sint recentes.

Carnes recentes, quales volueris, melle tegantur, sed vas pendeat, et quando volueris, utere. Hoc hyeme melius fit. Aestate, paucis diebus durabit. Et in carne cocta itidem facies.

CAPO VIII.

Come si possano avere in ogni tempo carni fresche senza salarle.

Le carni fresche, quali si sieno, s'intridano di mele, ed il vase che le contenga, sospendi, ed usane a tuo piacere. Nel verno avrai migliore effetto. Nella state si conserveranno per pochi dì. Potrai operare nello stesso modo con la carne cotta.

CAPUT IX.

Callum porcinum vel lumbulum et ungellae coctae, ut diu durent.

In sinapi ex aceto, sale et melle facto, mittis ut tegantur; et quando volueris uti, miraberis.

CAPO IX.

Come si conservino per lungo tempo la coscia del porco od il lombolo e gli zampetti cotti.

Immergili nel senape composto con aceto, sale e mele, talchè ne sieno coperti. Quando vorrai usarne, stupirai della loro conservazione.

(1) Ciascuno comprenderà che col metodo del nostro Autore non si otterrà ciò ch'egli promette. La Vitalba è la *Clematis Vitalba* del Linneo. Non crederò che Apicio intendesse le ceneri della vite che dà uva bianca, come vollero alcuni.

(2) Volto il vocabolo *Liquamen* nel nostro *Savore,* imperciocchè essendo il Liquamen una salsa di pesci d'ogni sorta meschiati con sale, e poscia ridotti in una pasta, tolte le reste, che si conservava e si aveva sempre alla mano nelle cucine dei Romani, mi piacque applicargli il nostro vocabolo complessivo. In quanto alle sue specie, vedi più innanzi.

(3) *Cupressus sempervirens* Linn.

(4) *Lavandula spica.* Linn. Così volto la *spica*, senza più, dell'autore.

CAPUT X.

Ut carnem salsam dulcem facias.

Carnem salsam dulcem facies, si prius in lacte coquas, et postea in aqua.

CAPUT XI.

Pisces fricti ut diu durent.

Eodem momento quo friguntur et levantur, ab aceto calido perfundantur.

CAPUT XII.

Ostrea ut diu durent.

Vas ab aceto, aut ex aceto vasculum picatum lava, et ostrea compone.

CAPUT XIII.

Ut uncia laseris toto tempore utaris.

Laser in spatiosum doliolum vitreum mittis, et nucleos pineos, ut puta viginti. Cumque uten-

CAPO X.

Come potrai raddolcire la carne salata.

Raddolcirai la carne salata, ove da prima la cuoca nel latte, poscia nell'acqua.

CAPO XI.

Come si conservino a lungo i pesci fritti.

Nello stesso momento in che si friggano e si tolgano dalla padella, s' immergano nell' aceto caldo.

CAPO XII.

Come si conservino per lungo tempo le ostriche (1).

Piglia un vase da aceto, oppure lava con aceto un vasuccio impeciato, e vi componi le ostriche (2).

CAPO XIII.

Come potrai usar sempre di una sola oncia di laser (3).

Metti la gomma-resina in un orciuolo spazioso di vetro, e con essa pinocchi; per esempio

(1) *Ostrea edulis* Linn. *Ebria Bajano veni modo concha Lucrino. Nobile nunc sitio luxuriosa garum*, scriveva Marziale lib. XIII. epig. LXXXII. I Romani erano ghiottissimi delle ostriche. Sergio Orata, di cui favelleremo più innanzi, fù il primo che ordinò vivaj per le ostriche a Baja; primo che mise in grande onore per lo gusto squisito quelle del Mar morto, fra Pozzuoli e Baja. Vedi Macrobio Saturnali, lib. secondo cap. XII.

(2) Qui i commentatori discutono se le ostriche si collocassero nel vase col guscio o senza, ma mi sembrano inutili queste discussioni. L'autore dice *vas* aut *vasculum* che significa un vaso di poca capacità; dunque col guscio no. E d'altronde se Apicio Secondo mandò a Tiberio, che guerreggiava contra i Parti, ostriche fresche, acconciate secondo sua invenzione, in grandissimo vase, come sarebbe stato necessario per ispedirne in quantità conveniente, non è probabile: dunque le avrà spedite senza il guscio, ma in tale salamoja che le conservava come fresche, e che il nostro autore non dice, perchè forse a lui sconosciuta.

(3) Da quale pianta provenisse il vero Laser (che così l'appelleremo sempre), non solo fu soggetto di disputazione fra i vecchi, ma fino a' giorni nostri. La maggior parte ritenne che sia da riportarsi alla assa fetida; altri, ed i moderni in ispezieltà, nol credono, ed io sono con questi ultimi; imperciocchè non posso supporre che i delicatissimi Romani usassero di questa sostanza nelle loro cucine; anzi credo che sia stato un errore di coloro che l'hanno supposto. I primi furono tratti in inganno da Plinio, come ciascuno sa, compilatore poco felice delle notizie trovate negli scrittori che l'hanno preceduto e specialmente nei Greci, dei quali nemmeno bene intendeva la lingua. Egli nel libro XIX, cap. XV, scrive ... *clarissimum Laserpitium, quod Graeci Silphion vocant, in Cyrenaica provincia repertum, cujus succum vocant Laser: magni-*

dum fuerit lasere, nucleos conteres et in cibos miscebis et in sapores. Et tantum numerum nucleorum doliolo resereitur.

venti. Allorchè ti bisogni usarne, leva quei pinocchi, ammaccali e li mischia coi cibi o nelle salse. Tanti pinocchi, quanti hai levato, sostituisci nell'orciuolo.

---

ficum in usu medicamentum, et ad pondus argentei denarii pensum. Multis jam annis in ea terra non invenitur .... diuque jam non aliud ad nos invehitur Laser, quam quod in Perside aut Media et Armenia nascitur large .... id quoque adulteratum gummi sagapeno aut faba fracta ..... Hujus folia maspetum vocabant, apio maxime similia. Semen erat foliaceum, folium ipsum vero deciduum. Lasciamo stare il magnifico medicamento, e veniamo alla perdita del vero Laser avvenuta, come dice Strabone lib. 7, perchè irrompendo i Barbari nella Cirenaica ne avevano divelte tutte le piante. L'asserzione di Plinio, *cioè della perdita da molti anni,* fu una bugia, o per lo meno un tratto d'ignoranza. Dioscoride, che secondo Suida, visse con Antonio e Cleopatra, perciò non molto innanzi Plinio, lasciò scritto nella sua *materia medica* libro terzo cap. 94: *Colligitur liquor et e radice et caulibus incisis. Praefertur is modice ruber, atque translucens, mirrhae aemulus, odoreque valens, minime porraceus aut terrenus, neque saporis immitis et asperi: qui denique cum liquescit ac diluitur, facile albescit. At Cyrenaicus, etiamsi tantillum quis ipsum degustaverit, madorem toto corpore ciet, estque odore blandissimo: adeo ut ne os quidem gustanti, nisi paullum spiret. Medicus vero et Syriacus viribus minus valent et magis virosum reddunt odorem. Porro liquor omnis antequam siccescat, addito sagapeno, aut fabae lomento adulteratur: quod maleficium gustu, odore, ac visu, ac diluendo quoque deprehensum.* Mi servo della traduzione dello Stapel ch'è esattissima. Dioscoride non fa menzione della perdita del Laser; e in fatti non poteva farla, se ne aveva avuto fra le mani e gustato tanto da poter darne i segni caratteristici, onde dividere il Cirenaico dal Partico. Sarà stato raro, si sarà pagato a caro prezzo, ma perduto no. Fra tanto, che non fosse la nostra assa-fetida lo mostrano ad evidenza le stesse parole di Dioscoride, dicendo egli, che il Laser *non sentiva menomamente di aglio*; e basti così in quanto al Laser vero, imperciocchè queste sole valgono contra ogni opinione avversa. E nemmeno gli altri Laser provenienti dalla Media ec. si può credere che fossero la nostra assa, perchè Dioscoride questi Laser sostituiti al legittimo dice bensì che *viribus minus valent et magis virosum reddunt odorem,* ma non già che avessero odore affatto nauseante, nè che puzzassero d'aglio; caratteristica che avrebbe bastato per distinguere il Cirenaico dal Partico senza più, e che certamente egli non avrebbe dimenticato. E tornando sulla perdita assoluta della pianta del Laser Cirenaico annunziata da Plinio, aggiungeremo ch'egli doveva sapere come fosse impossibile ai barbari distruggere tutte le radici, perchè bisognava che quella fosse già elevata onde conoscerle, e perchè non trovandosi in alcun angolo della terra le piante spontanee tutte fiorite o con frutta mature a un tratto, appunto strappandole, o da questa o da quella se ne scuotono necessariamente le sementi, le quali come tutti sanno, per qualunque avvenimento non andando mai tutte perdute, anche dopo più anni, riproducono la pianta madre. Nè vale ciò che dice Strabone (lib. 1, verso la fine), cioè che il Laser Cirenaico non si trovava in Africa se non che in una lingua di terra lunga un miglio e mezzo circa, e poco oltre quattro miglia di larghezza, spazio però allargato da Teofrasto: perchè è noto a tutti i botanici che sebbene una pianta ami una stazione particolare, qualche tempo anzi che giungervi e qualche tempo dopo trapassata, alcuni individui si trovano sempre. E da un'altra parte è pure un fatto universalmente conosciuto che i venti portano le sementi delle piante dal luogo natale a lontani e lontanissimi luoghi, e che se queste vi trovino le condizioni necessarie, germogliano. È pure fatto notissimo, che gli uccelli portano seco da una in altra contrada, da una in altra regione, fino da un continente all'altro le sementi, le quali spandendo poscia con gli escrementi, seminano intere, talchè non di rado avviene di trovare fra le piante comuni di un paese, qualcuna pianta straniera affatto a quel luogo. E questo specialmente accade a riva il mare in quelle situazioni ove gli uccelli emigratori riposano dopo il passaggio. Il caso dunque della perdita del Laser Cirenaico per colpa degli uomini, secondo che Plinio ha sbadatamente asserito, forse anche sulla semplice fede di Strabone, non è un fatto confermato, ma un semplice detto popolare. Ora, ritenuto che il vero Laser non siasi perduto, cioè la pianta da cui si otteneva quella gomma resina (imperciocchè così bisogna chiamarla sciogliendosi secondo Dioscoride con la saliva, locchè non avviene con le resine); cerchiamo se sia conosciuta anche presentemente, ed a quale fra le conosciute possa appartenere.

Prima che tutto, vogliamo rifiutare ciò che alcuni meno che instruiti botanici vollero sostenere, cioè che il Laser Cirenaico fosse il belzuino, perchè questa è una resina, che si ha dal *Laurus Benzoin* Linn. nè si potrebbe mai scambiare il prodotto di un albero con quello di una ombellifera: una gomma resina con una resina.

Il Mattioli (ediz. del Valgrisi, Venezia 1568, pag. 845) vedendo che il Laser non poteva convenire con l'assa fetida, cercava a quale pianta potesse appartenere, ma tentennò e nulla decise.

Gaspare Bauhin nel suo celebre *Pinax* alla pag. 493 cade nello sconcio di credere il Laser l'assa fetida, e fin qua avrebbe soltanto seguitata la opinione di molti,

CAPUT XIV.

UT DULCIA DE MELLE DIU DURENT.

Accipies quod Graeci dicunt *Nechon*, et facies farinam. Admisces cum melle eo tempore, quo dulcia facturus es.

CAPO XIV.

COME LE CHICCHE FATTE CON MELE SI POSSANO CONSERVARE LUNGO TEMPO.

Prendi ciò che i Greci appellano *Nechon* (1) e fanne farina. Allorchè tu voglia comporne chicche, mesci quella farina col mele.

ma il male si è che confuso dalle ambagi di Garcia dall' Orto, che immaginò un' assa fetida ed un' assa dolce, precipitò nello sproposito di asserirla come belzuino.

Riteniamo con gli antichi che il Laser Cirenaico provenisse da un' ombellifera fra le ferulacee: che i frutti sieno piano-alati: che le foglie sieno somiglianti quelle del sedano, e vediamo ciò che ne pensarono i moderni, quelli cioè che nol credettero, bene giudicando, l' assa fetida.

Prospero Alpino, botanico a' suoi dì celebre, a' nostri riputato osservatore freddo, acuto, diligentissimo, nel suo libro de *Plantis exoticis*, (Venetiis 1656) alla pagina 211, dice di avere veduta in Padova nell' orto di un Bon la pianta del Laser, e la descrive con le parole seguenti: *Cum .... ferre .... caulem in umbella semen latum, foliaceum, et particulatim, ut de laserpitio expressit Theophrastus, quale est atriplicis hortensis, postea viderimus; atque etiam, quod laserpitii proprium esse videbatur, per aestatem (quo tempore casu eam plantam offendi) et caulis et radix copiosius lacteum succum odoratum fundere vidissemus, sponteque ex caule, ramis et radice copiosum emanaret (quod lac primum colore vero lacteo cernebatur, posteaque collectum, et aliquandiu servatum, colore fulvescebat, et est odoratum alicujus excalefactionis non expers); tunc quippe ex iis signis observatis, eam plantam laserpitium esse Theophrasti, Dioscoridis et Plinii facile animadvertimus; quod certe, si Theophrasto, Dioscoridi atque Plinio (qui soli ex veteribus laserpitii plantam descripserunt) credendum sit, a ratione non abhorrebit, ut omnibus persuaderetur verum eam plantam esse laserpitium, neque immerito ita nos ipsam plantam nominasse, cum praesertim eorum veterum testimonio constet, olim laserpitium fuisse plantam ferulaceam, caulemque habuisse longitudine et crassitie ut ferula, in cujus cacumine producebatur semen latum et foliaceum, qualis in hortensi atriplice (auctore Theophrasto) visitur, foliaque habuisse itidem apii foliis similia, et radicem crassam, ex qua et ex caule erumperet succus lacteus odoratus. Quae singula cum in nostra planta recte animadverterentur, mirum haud erit, si nos ipsam plantam laserpitium vocaverimus. An vero Cyrenaicum sit non audemus affirmare, et fortasse quod vel Syria, vel Armenia, vel in Media olim nascebatur etc.* .... Da questa descrizione, che mi è piaciuto trascrivere intera, si conosce con tutta probabilità che l' Alpino ha veduto la pianta del Laser Africano, e soltanto sono da eccettuarsi le foglie ch' ei dice di prezzemolo, e che lo Stapel ne' suoi comenti a Teofrasto dando la figura dell' Alpino, corregge con altra più esatta tolta pure da lui da pianta vivente, la quale ha precisamente le foglie del sedano. L' Alpino dunque fra i moderni fu il primo a riconoscere il vero Laser; e quantunque con somma modestia non voglia decidere se quello che aveva dinanzi gli occhi fosse l' Africano o l'Asiatico; nulladimeno, non trovandolo di odore disgustoso nel succo, si può ragionevolmente supporre che la sua pianta appartenesse al primo. Ned è da credere che, dove avesse sentito d' aglio, l' avrebbe dimenticato. Fa meraviglia però che ned il Linneo ned i botanici posteriori, almeno per quanto mi è venuto sott' occhi, abbiano citato l' Alpino a proposito del Laser, e fa anche più meraviglia che, non badando alla caratteristica del *Semen foliaceum, folium vero deciduum* data dagli antichi alla pianta, alcuni fra i più recenti l' abbiano voluta un *laserpitium*, come per esempio il Desfontaines nella *Flora Atlantica* ed il Pacho nel *Voyage dans la Martinique* pubblicato nel 1827. Il Viviani in una pianta, col solo frutto però, ch' ebbe fra le mani, credette riconoscere il vero Laser, e la nominò *Thapsia Silphium*. Non so s' egli abbia avuto riguardo alla descrizione ed alla figura dell' Alpino e dello Stapel, ma è sicuro che non si è ingannato riportandola al genere *Thapsia* abbastanza sicuro per la deficienza d' involucri generali e parziali, e per le ali del frutto. In ogni modo, io crederei che la vera pianta descritta dall' Alpino secondo i caratteri dati dagli antichi, pianta che i botanici debbono osservare nell' Algeria ove senza dubbio dee pure trovarsi, fosse da nominarsi *Thapsia antiquorum*.

Che Apicio favelli in tutto questo libro del Laser legittimo, non del falso, si vuol credere assolutamente, perchè si trattava della cucina dei ricchi, e perchè appunto in questo capo fa conoscere come si tenesse in sommo conto, locchè non si sarebbe fatto di quello di Media allora assai comune.

(1) Che cos' è questo Nechon? I commentatori ci dicono: *hoc peculiare genus fuisse operis pistorii*; e sarà così, quantunque mi resti molto da dubitare.

CAPUT XV.

UT MEL MALUM BONUM FACIAS.

Mel malum bonum facies ad vendendum, si unam partem mali et duas boni simul miscueris.

CAPUT XVI.

MEL CORRUPTUM UT PROBES.

Helenium infundes in melle, et incende. Si incorruptum est, lucet.

CAPUT XVII.

UVAE UT DIU SERVENTUR.

Accipias uvas de vite illaesas: et aquam pluvialem ad tertias decoquas, et mittis in vas, in quo et uvas mittis. Vas picari et gypsari facies, et in locum frigidum, ubi sol accessum non habet, reponi facias: et quando volueris, *uvas virides* invenies. Et ipsam aquam pro hydromeli aegris dabis. Et si in hordeo obrues, illaesas invenies.

CAPUT XVIII.

UT MALA GRANATA DIU DURENT.

In calidam ferventem merge, et statim leva et suspende.

CAPO XV.

COME FARAI BUONO IL MELE CATTIVO.

Il mele cattivo tornerai buono per essere venduto, unendo al guasto due tanti di buono (1).

CAPO XVI.

COME CONOSCERAI SE IL MELE SIA GUASTO.

Infondi elenio nel mele, ed appiccavi il fuoco. Se sia incorrotto, arderà (2).

CAPO XVII.

COME SI CONSERVINO PER LUNGO TEMPO LE UVE.

Cogli l'uva, che sia sana, dalla vite: e fa bollire acqua di pioggia finchè si riduca al terzo, e versala in vase, nel quale getterai pur l'uva. Il vase farai impeciar bene, e fermarvi il coperchio con gesso, e lo collocherai in luogo fresco ove non penetri il sole: e quando ti piaccia, troverai le uve fresche. L'acqua medesima, in cui furono tenute, potrai dar a bere ai malati in luogo d'idromele. Le troverai pur sane se tu ne accomodi i grappoli entro farina d'orzo (3).

CAPO XVIII.

COME SI CONSERVINO PER LUNGO TEMPO LE MELE GRANATE (4).

Immergile nell'acqua bollente, ma levale subito e sospendile.

(1) *Indigna fraus*, dice l'Humelbergio. Birbanteria solennissima, diciamo noi, ma pur troppo accostumata in tante cose anche a' tempi nostri.

(2) Anche questo è da tenersi come molti fra i segreti di Frate Alessio Piemontese.

(3) Il primo metodo non vale. Il secondo può essere accomodato.

(4) *Punica granatum* Linn.

CAPUT XIX.

UT MALA CYDONIA DIU SERVENTUR.

Eligis mala sine vitio cum ramulis et foliis, et condies in vas, et suffundes mel et defrutum, et diu servabis.

—✣—

CAPUT XX.

FICUM RECENTEM, MALA, PRUNA, PIRA, CERASIA UT DIU SERVES.

Omnia cum petiolis diligenter legito, et in melle ponito, ne se contingant.

—✣—

CAPUT XXI.

CITRIA UT DIU DURENT.

In vas citrum mitte, gypsa, suspende.

—✣—

CAPUT XXII.

MORA UT DIU DURENT.

Ex moris succum facito, et cum sapa misce, et in vitreo vase cum moris mitte. Custodies multo tempore.

—✣—

CAPUT XXIII.

OLERA UT DIU SERVENTUR.

Olera electa non satis matura in vas picatum repone.

—✣—

CAPO XIX.

PER CONSERVARE LE COTOGNE (1).

Sceglile senza macchia con gambi e foglie, ed accomodale in vase, e cuoprile con mele e sapa, e le conserverai per lungo tempo.

—✣—

CAPO XX.

PER CONSERVARE FICHI FRESCHI (2), MELE (3), PRUGNE (4), PERE (5), CERASE (6).

Cogli diligentemente le frutta col proprio picciuolo, ed immergile nel mele, badando che non si tocchino.

—✣—

CAPO XXI.

COME SI CONSERVINO LUNGAMENTE I CEDRI (7).

Metti un cedro per ciascun vase, ferma il coperchio con gesso e sospendi.

—✣—

CAPO XXII.

COME SI CONSERVINO LE MORE (8).

Spremi le more, ed unisci il sugo con sapa, e versalo in vaso di vetro mettendovi le more. Così le conserverai lungo tempo.

—✣—

CAPO XXIII.

PER CONSERVARE MOLTO TEMPO GLI ERBAGGI.

Scelti gli erbaggi non affatto maturi, chiudili in vase impeciato.

—✣—

(1) *Pyrus Cydonia* Linn.
(2) *Ficus carica* Linn.
(3) *Pyrus malus* Linn.
(4) *Prunus domestica* Linn.
(5) *Pyrus communis* Linn.
(6) *Prunus cerasus* Linn.
(7) *Citrus medica* Linn. Il Lister vorrebbe che qui si trattasse di un popone, non di un cedro; ma rivedremo in appresso la opinione del Lister intorno i cedri.

(8) *Mori albae et nigrae fructus* Linn. Potrebbero anche essere le frutta del rovo (*Rubus fruticosus* Linn.), le quali, essendo subacide, sarebbero state più accostevoli ai Romani.

CAPUT XXIV.

RAPAE UT DIU SERVENTUR.

Ante accuratas et compositas, perdes myrthae baccis cum melle et aceto. — Aliter. — Sinapi tempera melle, aceto, sale, et super compositas rapas infunde.

CAPO XXIV.

COME SI CONSERVINO LUNGAMENTE LE RAPE (1).

Purgate che sieno, accomodale e cuoprile con un miscuglio di coccole di mirto, mele ed aceto. — In altro modo. — Tempera senapa con mele, aceto, sale; ed infondi sopra le rape già invasellate.

CAPUT XXV.

TUBERA UT DIU SERVENTUR.

Tubera, quae aqua non vexaverit, componis in vas: alternis alternis scobem siccam mittis, et gypsas, et loco frigido pones.

CAPO XXV.

COME SI CONSERVINO I TARTUFI (2).

Colloca in un vase, strato sopra strato, i tartufi, che non sieno guastati dalla pioggia. Frammezzali con segatura di legno ben secca; ingessa e colloca il vase in luogo fresco.

CAPUT XXVI.

DURACINA PERSICA UT DIU DURENT.

Eligito optima et mitte in muriam. Postera die exime, et spongiabis diligenter, et collocabis in vas, fundens salem, acetum, saturejam.

CAPO XXVI.

COME SI CONSERVINO LUNGAMENTE LE PESCHE DURACINE (3).

Sceglile fra le migliori ed infondile in salamoia. Nel dì appresso cavale e puliscile bene con ispugna, e collocale in vase cuoprendole con mistura di sale, aceto e peverella (4).

CAPUT XXVII.

SALES CONDITI AD MULTA.

Sales conditi ad digestionem, ad ventrem movendum; et omnes morbos, et pestilentiam, et omnia frigora prohibent generari. Sunt autem suavissimi ultra quam speras. — Salis communis fricti lib. 1. — Salis ammoniaci fricti lib. 2. Piperis albi unc. 3. Zingiberis unc. 2. — Ammeos

CAPO XXVII.

SALI ACCONCIATI VALEVOLI A MOLTI USI.

Questi sali acconciati sono giovevoli alla digestione, per isciogliere il ventre, a fugare tutti i mali (5); e la peste e febbri d'ogni maniera vietano ingenerarsi. D'altronde, riescono più che tu non isperi, soavissimi. — Prendi una libbra di sale comune torrefatto — due libbre di ammoniaco pur

(1) *Brassica Rapa* Linn.
(2) *Lisicoperdon Tuber* Linn. Il miglior modo di conservare i tartufi si è quello di affettarli assai sottili e quindi esporli all'aria sopra carta succhia, talchè si disecchino prontamente. Si ripongano in vasi di terra cotta e verniciata ben chiusi. Allorchè se ne voglia usare, basta immergerli in acqua tepida per un'ora, e riusciranno come fossero appena raccolti.

(3) *Amygdalus Persica* Linn.
(4) *Satureja hortensis* Linn.
(5) Sono sicuro che i nostri medici rideranno di questo lassativo; nulladimeno considerando bene i componenti, non merita di essere affatto schernito. Il modo enfatico però del nostro cuoco nell'annunziarlo, move veramente a festività.

unc. 1. semis. Thymi unc. 1. semis. Apii seminis unc. 1 semis — Si apii semen mittere nolueris, petroselini mittis unc. 3. — Origani unc. 3. Erucae seminis unc. 1 semis. Piperis nigri unc. 3. Cnici seminis unc. 1. semis. Hyssopi Cretici unc. 2. Folii unc. 2. Petroselini unc. 2. Anethi unc. 2.

torrefatto. Tre oncie di pepe scortecciato. Due oncie di zenzero (1). Una oncia e mezzo di ammi (2). Una oncia e mezzo di timo (3). Una oncia e mezzo di semi di sedano (4); e se non vuoi semi di sedano, metti invece tre oncie di semi di prezzemolo (5). Oncie tre di maggiorana (6). Una oncia e mezzo di semi di ruchetta (7). Tre oncie di pepe comune. Una oncia e mezzo di semi di zafrone (8). Due oncie d' issopo di Creta (9). Due oncie di malabatro. Due oncie di prezzemolo. Due oncie di anici (10).

CAPUT XXVIII.

OLIVAS VIRIDES SERVARE, ET QUOVIS TEMPORE OLEUM FACIES.

Olivas de arbore sublatas in muriam mittis, et erunt tales quovis tempore, quasi mox de arbore demptae. De quibus, si volueris, oleum viride facies.

CAPO XXVIII.

COME SI CONSERVINO VERDI LE OLIVE (11), E COME NE POTRAI SPREMERE OLIO IN OGNI TEMPO.

Colte le olive, immergile in salamoia, e saranno sempre, come fossero appena spiccate dall' albero. Da esse, ove ti piaccia, potrai avere l' olio verde (12).

CAPUT XXIX.

CUMINATUM IN OSTREA ET CONCHYLIA.

Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, folium malabathrum, cuminum plusculum, mel, acetum et liquamen.

Aliter — Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum, mel, acetum, liquamen.

CAPO XXIX.

SALSA DI COMINO PER OSTRICHE E CONCHIGLIE (13).

Pepe, ligustico (14), prezzemolo, menta secca (15), malabatro (16), comino (17) un po' più, mele, aceto e savore.

In altro modo — Pepe, ligustico, prezzemolo, menta secca, comino un po' più, mele, aceto, savore.

(1) *Amomum Gingiber* Linn.
(2) *Sison Ammi* Linn.
(3) *Thymus vulgaris* Linn.
(4) *Apium graveolens* Linn.
(5) *Apium Petroselinum* Linn.
(6) *Origanum Majorana* Linn.
(7) *Satureja hortensis* Linn.
(8) *Carthamus tinctorius* Linn.
(9) *Hyssopus officinalis* Linn.
(10) *Pimpinella Anisum* Linn.
(11) *Oleae Europaeae fructus* Linn.
(12) I Romani stimavano assai delicato l' olio che si aveva dalle olive verdi. Palladio *de re rustica* lib. XI, prescrive, che si colgano le olive nel mese di Ottobre e che non si lascino ammucchiate, perchè non fermentino; che, se alcuna fra esse sia putrida o secca, si getti; che in duecento libbre di olive si meschino sessanta libbre di sale, e tosto si passino alla macina; che quindi la pasta si collochi in canestri, lasciandovela stare fino al giorno appresso, in che si debba spremere. Catone *de re rustica cap. LXV.* dice: *Quam acerbissima olea oleum facies, tam oleum optimum erit.*

(13) Suppongo, e forse non senza buona ragione, che il vocabolo *conchiglie* non si debba intendere che per poche altre oltre le ostriche. Pare che i Romani non accostumassero che qualche tellina, il *Cardium rusticum*, la *Venus Chione*, il *Mytilus edulis*, la *Mactra stultorum*, il *Lepas Balanus*.

(14) *Ligusticum Levisticum* Linn.
(15) *Mentha viridis* Linn.
(16) Credo che il *folium* qui debba stare unito al *malabathrum*. L' Humelbergio vorrebbe che per *folium* l' autore intendesse l' *Andropogon Nardus*; ma non è vero, perchè, quando l' autore voglia usare di quest' ultimo, il nomina propriamente. Il Malabatro è il *Laurus Cassia* Linn. come ho già detto.
(17) *Cuminum Cyminum* Linn.

CAPUT XXX.

LASERATUM.

Laser Cyrenaicum vel Parthicum tepidâ dissolvis cum aceto, liquamine temperatum.

Vel piper, petroselinum, mentham siccam, laseris radicem, mel, acetum, liquamen.

Aliter — Piper, careum, anethum, petroselinum, mentham siccam, silphium, folium malobathrum, spicam Indicam, costum modicum, mel, acetum, liquamen.

CAPUT XXXI.

OENOGARUM AD TUBERA.

Piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel et oleum modice.

Aliter — Thymum, satureiam, piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum.

CAPUT XXXII.

OXYPORON.

Cumini uncias 2. Zingiberis unc. 1. Rutae viridis unc. 1. Nitri scrupulos 6. Dactylorum pinguium scrupulos 12. Piperis unc. 1. Mellis unc. 9. Cuminum Aethiopicum, aut Syriacum, aut

CAPO XXX.

SALSA DI LASER (1).

Laser cirenaico (2) o partico sciogli in acqua tepida con aceto, e temprulo con savore.

Ovvero pepe, prezzemolo, menta secca, radice di laser (3), mele, aceto, savore.

In altro modo — Pepe, carvi (4), anici (5), prezzemolo, menta secca, silfio (6), malabatro (7), spigo d'India (8), poco costo arabico, mele, aceto, savore.

CAPO XXXI.

SALSA CON SAVORE PER TARTUFI (9).

Pepe, ligustico, coriandro (10), ruta (11), savore, mele ed olio moderatamente.

Altrimenti — Timo, peverella, pepe, ligustico, mele, savore ed olio.

CAPO XXXII.

ELETTUARIO DIGESTIBILE (12).

Due oncie di comino. Una oncia di zenzero. Una oncia di ruta verde. Sei scrupoli di sale ammoniaco (13). Dodici scrupoli di datteri freschi e succosi. Una oncia di pepe. Nove once di

(1) Del Laser ho detto più sopra; soltanto aggiungo quanto appresso.

(2) Bisogna dunque credere che allora, quando si è preso nota di questa salsa, il Laser Cirenaico, che Plinio dice *perduto da gran tempo,* fosse ancora comune, nè per la cucina differisse gran fatto dal Partico, se il cuoco si mostra indifferente tanto per uno come per l'altro.

(3) E qui si vede che non si usava soltanto la gomma-resina del Laser, ma anche la radice, forse perchè meno cara della gomma-resina.

(4) *Carum Carvi* Linn.

(5) *Pimpinella Anisum* Linn.

(6) Nome greco del Laser.

(7) Vedi più sopra a f. 34 la nota 16.

(8) Ecco che l'A. nomina l'*Andropogon Nardus* Linn. e questo contro la opinione dell' Humelbergio, il quale poteva vederlo, essendo anche sì d'appresso.

(9) Volto così l'*Oenogarum*, benchè letteralmente par che significhi *caviale con vino ;* perchè a formare la presente salsa non entra caviale *(garum),* ma savore *(liquamen).* Aggiungi che fra caviale e *garum* dovea pur correre qualche differenza; poichè il garo, per testimonianza di Plinio, fu liquido.

(10) *Coriandrum sativum* Linn.

(11) *Ruta graveolens* Linn. Da prima stetti dubbioso se la Ruta dell'autore appartenesse veramente al genere Linneano; ma, considerandone il sapore acre ed amaro, credo che vada bene. Soltanto i Romani ne mascheravano l'odore nauseoso con altri aromi.

(12) Elegante rimedio, dice il Lister, trovato da qualche medico per rinforzare lo stomaco. Ma che il nostro autore cuoco avesse pensiero di dar qui un composto medicamentoso, è cosa da non credersi. La voce ὀξύπορος, *acuto,* o *pronto a passare,* s'applica del pari a' sapori acidi, penetrativi, ed a' cibi di facile digestione. Columella (XII, 59) fa equivalere *oxyporon* ad *oxygarum,* detto qui *(c. 34) digestibile.*

(13) Gli antichi non conoscevano il Nitro propriamente detto *(Deutonitrato di Potassio),* e il loro vocabolo *Nitrum* bisogna voltarlo per *Sale Ammoniaco,* cioè *Idroclorato d'Ammoniaca.*

Lybicum aceto infundes, siccas et sic tundes, postea melle comprehendis. Cum necesse fuerit, oxyporo uteris.

CAPUT XXXIII.

HYPOTRIMMA.

Piper, ligusticum, mentham aridam, nucleos pineos, uvam passam, caryotam, caseum dulcem, mel, acetum, liquamen, oleum, vinum, defrutum, aut caraenum.

CAPUT XXXIV.

OXYGARUM DIGESTIBILE.

Piperis semunciam. Silis gallici scrupulos tres. Cardamomi scrupulos sex. Cumini scrupulos sex. Folii scrupulum unum. Menthae siccae scrupulos sex. Tunsa, cribrataque melle colligis. Cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.

Aliter — Piperis unciam unam. Petroselini, carei, ligustici uncias singulas. Melle colligis, et cum opus fuerit, liquamen et acetum addis.

mele: — Il comino, sia Etiopico, Siriaco o Libico, infondi in aceto, il disecca e pesta; appresso impastalo col mele (1). Quando sia necessario usa dell' elettuario.

CAPO XXXIII.

INTRISO (2).

Pepe, ligustico, menta secca, pinocchi (3), uva passa (4), cariote (5), formaggio dolce, mele, aceto, savore, olio, vino, sapa (6).

CAPO XXXIV.

SAVORE ACIDO PER LA DIGESTIONE (7).

Mezza oncia di pepe. Tre scrupoli di siler gallico (8). Sei scrupoli di cardamomo (9). Sei scrupoli di comino. Uno scrupolo di malabatro. Sei scrupoli di menta secca. — Ogni cosa, pesta e stacciata che sia, impasta col mele. Quando ti bisogni, aggiungi savore ed aceto.

Altrimenti — Una oncia di pepe. Una oncia di prezzemolo, di carvi (10) e di ligustico. Impasta col mele; ed allorchè voglia usarne, uniscivi savore ed aceto (11).

(1) Dico *Elettuario*, perchè i composti con droghe e mele, ec. si conoscono generalmente con questo nome, ed il presente po' più, po' meno somiglia a quelli. M' immagino che il signor cuoco romano avrà inteso che anche le altre sostanze sode, come prescrive del comino, si dovessero pestare prima d' impastarle col mele. Ma siccome quella ruta verde moverebbe qualche difficoltà; così, peste tutte le altre cose, si ripongano nel mortaio appunto con la ruta, e così triturando, essa prenderà corpo con esse. A' nostri dì, sostituendo il nitro al sale ammoniaco, questo elettuario sarebbe cosa buona per certe malattie dello stomaco.

(2) *Hypotrimma* è voce greca, derivata da *ὑποτρίβειν*, *soppestare*. Un antico glossario la fa equivalere a *moretum*, cioè *torta*, *agliata*; ma qui non è che una salsa; e fra i condimenti lo pone in fatto Giulio Polluce. Esichio e Suida lo dicono composto di datteri, mele, comino e d' altrettali ingredienti.

(3) L' A. alle volte scrisse *Nucleos pineos*, e più spesso *Nucleos* senza più. Intendo sempre Pinocchi.

(4) Quantunque l' A. forse intenda uva diseccata, non propriamente la *passola*, nulladimeno si può tradurre la sua *uva passa* col nostro Passola, e 'l suo *Passum* solo, per Vino d' uva passola.

(5) Frutto della palma detta *Caryota urens* dal Linneo.

(6) *Defrutum*, *Caraenum*, ec. Io volto sempre *Sapa*; perchè essendo costantemente mosto cotto, e non differendo se non che nel minore o maggiore grado di concentrazione, nè sapendosi più misurare, ho stimato meglio valermi del solo vocabolo *Sapa*, senza più.

(7) *Oxygarum* vorrebbe significare *Caviale* (Garum) *acido*; ma siccome di caviale in questo capo non si fa uso, ma bensì di savore (Liquamen), così ho voltato come sta.

(8) *Laserpitium Siler* Linn.

(9) *Amomum Cardamomum* Linn.

(10) *Carum Carvi* Linn.

(11) Perchè i Romani usavano assai della salsa, da loro conosciuta con la denominazione di *Ossigaro*, più che uno ne ha lasciate formole. *Columella de re rustica* lib. XII, cap. 59, ne dà le seguenti: Pesta in mortaio peverella, menta, ruta, coriandro, sedano, porro segaticcio, oppure cipolla verde, foglie di lat-

CAPUT XXXV.

MORETARIA.

Mentham, rutam, coriandrum, foeniculum, omnia viridia. Ligusticum, piper, mel, liquamen. Si opus fuerit, acetum addes.

CAPO XXXV.

PICCATIGLIO (1).

Menta, ruta, coriandro, finocchio (2), verdi. Ligustico, pepe, mele, savore. Se bisogni, aggiungi aceto.

tuga, foglie di ruchetta, timo verde o nepeta, e puleggio verde e formaggio fresco e salato. Unisciyi quante noci ben nette ti paja, e sesamo abbrustolato; quindi bagna con aceto pepato. Messa ogni cosa in una guastadetta, (6) versavi sopra olio. — Oppure: Sminuzza e pesta formaggio Gallico o di qualunque sorta ti piaccia; e se ne hai copia, pinocchi, od avellane abbrustolate e rimonde, o mandorle dolci. Meschia con gli erbaggi sopra mentovati, bagna con aceto pepato, poi versavi olio. Se tu non abbia erbaggi freschi, pesta col formaggio puleggio secco, o timo, o maggiorana, o peverella. Anche una sola fra queste erbe può bastare. Oppure: Se lo hai, una oncia di pepe sgusciato, altrimenti usa del nero; due once di semi di sedano, una oncia e mezzo di radice di laserpizio, due oncie di formaggio. Ogni cosa pesta e stacciata, impasta con mele e conserva in pignatta nuova. Quando vuoi servirtene, diluisci con savore ed aceto. — Oppure in modo più semplice: Togli una oncia di ligustico, due oncie di uva passola mondata da' graspi, quattro once di pepe sgusciato o nero. Meschia tutto con mele, conserva ed opera come sopra. — Questa salsa sarebbe ottima anche a' nostri di.

(6) Una volta per sempre: adopero le parole *padella*, *pentola*, *pignatta*, *tegame*, applicandole ai recipienti da cucina dei Romani, i quali ne avevano tanti con nomi appropriati che non conosciamo più, e che sarebbe stata inutile fatica il cercare per l' opera presente.

(1) Metto la parola *Piccatiglio* per *Moretaria*. Sarebbe impossibile voltare sempre le varie e capricciose denominazioni date dai cuochi alle diverse imbandigioni.

(2) *Anethum Foeniculum* Linn.

APICII COELII

LIBER II.

QUI SARCOPTES APPELLATUR (*).

CAPUT I.

ISICIA.

Isicia fiunt, marina, de cammaris et astacis, de loligine, de sepia, de locusta. Isicium condies pipere, cumino, laseris radice.

Isicia de loligine — Sublatis crinibus, in pulmentum tundes, sicuti assolet pulpa, et in mortario et in liquamine diligenter fricatur: et exinde isicia plassantur.

Isicia de squillis, vel de cammaris amplis — Cammari vel squillae de sua testa eximuntur, et in mortario teruntur cum pipere et liquamine optimo pulpae. Isicia plassantur.

Omentata ita fiunt. Assas jecur porcinum, et tum enervas. Ante tamen teras piper, rutam, liquamen, et sic superimmittis jecur et teres et misces (6), sicut assolet pulpa, in omentum, et singula

CAPO I.

POLPETTE.

Le polpette marine si fanno di aliuste (1) e gamberi, di calamai (2), di seppie (3). Condirai le polpette con pepe, comino, e radice di laser.

Polpette di calamai — Tagliati i piedi, pestali e fanne polta, come si accostuma con la polpa della carne, e soffrega diligentemente in mortaio con savore: quindi forma le polpette.

Polpette di squille (4) o *gamberi grandi* (5) — Si tolgono dal guscio e si pestano in mortaio le polpe con pepe ed ottimo savore. Quindi si formano le polpette.

Le polpette involtate nell' omento si fanno così. Arrostisci fegato di porco e quindi togline le fibre. Innanzi però pesterai pepe, ruta e savore, e vi getterai sopra il fegato e triterai; poi la

(*) *Sarcoptes*, da σάρξ, *carne*, e κόπτω, *taglio*, vale a dire *delle carni battute*.

(1) L' A. qui, certamente per errore, mette come marittimi tanto l' Aliusta, *Cancer Cammarus* Linn. quanto il Gambero, *Cancer Astacus* dello stesso. Ma il Gambero non vive che nell' acqua dolce.

(2) *Sepia Loligo* Linn.

(3) *Sepia officinalis* Linn. Anche qui forse univa questa specie col Polpo, o *Sepia octopodia* Linn. — Ho lasciato il *Locusta*, perchè non è che un sinonimo dell' Aliusta detta più sopra.

(4) *Cancer Squilla* Linn.

(5) *Cammari ampli*, non possono essere che le Aliuste. Si vede chiaramente, che tutto questo libro non è che una compilazione. Ripete con più nomi le stesse cose.

(6) Credo che qui dovrebbe stare *mittes*, e non *misces*, quando non si voglia intendere appunto il *misces* per *unisci, ammucchia*.

involutantur folia lauri, et ad fumum suspenduntur, quam diu voles. Cum manducare volueris, tolles de fumo, et denuo assas, et siccum adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum; fricabis. Suffundes liquamen, adjicies cerebella cocta, teres diligenter ne assulas habeat. Adjicies ova quinque et dissolves diligenter, ut unum corpus efficias. Liquamine temperas et in patella aenea exinanies, coques. Cum coctum fuerit, versas in tabella munda; tessellas concides. Adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum; fricabis in se; commisces in cacabum; facias ut ferveat. Cum ferbuerit, tracta confringes, obligas, coagitabis et exinanies in boletari. Piper asperges et apponis.

Isicia ex spongiolis — Elixatos spongiolos conteres, et nervos eorum eximes. Deinde cum iis alicam elixatam et ova conteres et piper, et in omento assabis. Oenogaro perfundes, et pro isiciis inferes.

Isicia omentata — Pulpam concisam teres cum medulla siliginis in vino infusi. Piper et liquamen; si velis, et baccam myrtheam exenteratam, simul conteres. Pusilla isicia formabis, intus nucleis et pipere positis. Involuta omento subassabis cum caraeno.

CAPUT II.

Hydrogaratum, et apodermum, et amylatum.

Isicia plena — Accipies adipes phasiani recentes. Praeduras, et facis ex iis tessellas: cum pipere, liquamine, caraeno, in isicio includes; et hydrogaro coques, et inferes.

Hydrogarata isicia sic facies. Teres piper, ligusticum, pyrethrum minimum. Suffundes liquamen. Temperas aqua cisternina dum induces. Exinanies in cacabo. Tum isicia ad vaporem ignis pones, et calcat: et sic sorbendum inferes.

mistura involgerai nell' omento, come si suol fare della polpa; involterai ciascuna polpetta in una foglia di lauro, e le sospenderai al fumo per quanto tempo ti piaccia. Quando vuoi mangiarle, toglile dal fumo e ricuoci (1). Getta in mortaio pepe, ligustico e maggiorana, secchi. Bagna con savore, ed aggiungi cervella cotte, e trita diligentemente, che non resti nulla di tiglioso: mettivi anche cinque uova (2), e sciogli bene, perchè ogni cosa s' incorpori; tempera con savore, rovescia in padella di bronzo e cuoci. Quando è cotto, versa su un tagliere netto, e taglia a dadi. Metti in mortaio pepe, ligustico, maggiorana, e trita; indi meschia in pignatta, e fa che bolla. Allora pesta faldelle di pane, e condensa ben rimestando (3): poi vôta nel catino, impepa e dà in tavola.

Polpette di spugnole (4) — Lessa spugnole, sbriciola e togline le costole. Poscia pesta insieme con esse spelta (5) lessata, uova e pepe: involgi in omento, e arrostisci, bagnando con savore acido, e servi per polpette.

Polpette in omento — Trita polpa (6) tagliuzzata con mollica di pane di siligine (7) ammollato nel vino. Pesterai insieme pepe e savore e, se vuoi anche, coccole di mirto (8), tolti i semi. Fanne polpettine con entrovi pinocchi e pepe; coprile d' omento, e cuocile con sapa.

CAPO II.

Polpette con savore allungato con acqua; con pinocchi o mandorle pelate; con amido.

Polpette piene — Prendi grasso fresco di fagiano (9). Induralo (10) e fanne dadi che, insieme con pepe, savore e sapa, inchiuderai nelle polpette: poi cuoci in savore allungato e servi.

Le polpette con savore acquoso farai come segue — Trita pepe, ligustico, e pochissimo di piretro (11). Versavi savore; e al momento stesso che ve lo introdurrai, tempralo con acqua di cisterna. Poi vôta in pignatta, e scalda a fuoco lento con le polpette, e così il darai da sorbire.

(1) Qui par finito, e che si passi ad un' altra sorte di polpette. Forse *et siccum* nacque dal nuovo titolo *Alia isicia*, o *Item isicia*.

(2) È curioso che l' A. bene spesso determina un numero od un peso in una composizione, senza aver nulla determinato intorno la quantità degli altri componenti.

(3) È questa una salsa per regalarne la polpette sopra descritte? Vedi l. IV, c. 3.

(4) *Phallus esculentus* Linn.

(5) *Triticum Spelta* Linn.

(6) Stimo che l' A. volesse lasciare ad arbitrio dei cuochi lo scegliere la polpa di quell' animale che stimassero più opportuna alla circostanza.

(7) *Siligo* qui è per *pane di siligine*.

(8) *Myrtus communis* Linn.

(9) *Phasianus Colchicus* Linn.

(10) Cioè nell' acqua calda.

(11) *Anthemis Pyrethrum* Linn.

In isicia de pullo — Olei floris lib. 1. Liquaminis quartarium. Piperis semuncia.

Aliter de pullo — Piperis grana 31. conteres. Mittis liquaminis optimi calicem. Caraeni tantundem. Aquae 11. mittes; et ad vaporem ignis pones.

Isicium simplex — Ad unum liquaminis acetabulum aquae septem mittes. Modicum apii viridis. Triti piperis cochleare. Isiciola incoques, et sic ad ventrem solvendum dabis. Hydrogaro sales conditos addes.

Isicia de pavo primum locum habent, ita si fricta fuerint, ut callum vincant. Item secundum locum habent de phasianis. Item tertium locum habent de cuniculis. Item quartum locum habent de pullis. Item quintum locum habent de porcello tenero.

Isicia amylata sic facies. Teres piper, ligusticum, origanum modicum, silphium, zingiber minimum, mellis modicum. Liquamine temperabis, misces, adjicies super isicia, facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, amylo obligas spisso, et sorbendum feres amylatum.

Aliter — Piper teres pridie infusum, cui subinde liquamen suffundes, ita ut bene tritum ac lutulentum facias piperatum; cui defrutum admisces, quod fit de cotoneis, quod sole torrente in mellis substantiam cogitur. Quod si non fuerit, vel caricarum defrutum mittes, quod Romani *colorem* vocant. Accipe deinceps amylum infusum, adjicies vel oryzae succum, et lento igne fervere facias amylatum.

Aliter — Ossicula de pullis expromas; deinde mittis in cacabum porros, anethum, salem. Cum cocta fuerint, addes piper, apii semen. Deinde orindam infusam teres, addes liquamen et passum vel defrutum. Omnia misces, et cum isiciis inferes.

Apodermum sic facies — Alicam elixatam, nucleis et amygdalis depilatis et in aqua infusis

Per le polpette di pollo (1) — Una libbra di fiore di olio (2). Tre once di savore. Mezza oncia di pepe.

In altro modo, e *pure di pollo* — Trita trentun grani di pepe. Metti un bicchiere di ottimo savore. Altrettanto di sapa. Di acqua mettine undici bicchieri. Cuoci a fuoco lento.

Polpette semplici — Per una misura di savore, mettine sette d' acqua. Un po' di sedano verde. Un cucchiaio di pepe trito. Cuocivi le polpette, e così apprestale per isciogliere il ventre. Al savore allungato con acqua aggiungerai *sali acconciati* (3).

Le polpette di pavone (4) tengono il primo luogo, dove sieno fritte in modo che perdano la durezza della carne. Il secondo luogo hanno quelle di fagiano. Il terzo, quelle di coniglio. Il quarto, quelle di pollo. Il quinto, quelle di porcello (5).

Le polpette con amido farai come segue. Trita insieme pepe, ligustico, un po' di maggiorana, laser, un tantino di zenzero, un po' di mele. Tempera con savore, meschia, e versa sovra le polpette. Fa che si alzi il bollore; allora condensa con amido, ed appresta da sorbirsi la composizione.

In altro modo — Trita pepe messo in molle il dì innanzi, a cui poscia aggiungerai savore, sì che ne venga un intriso bene stemperato ed alquanto liquido: vi unirai cotognata ridotta a spessezza di mele al sole cocente. Se non l' hai a mano, sostituisci sciloppo di fichi (6) che i Romani appellano *Colore*. Prendi poscia infusione di amido, o sugo di riso (7), e fa che il composto cuoca a fuoco lento.

In altro modo — Spremi il succhio da ossicini di polli; quindi metti in pignatta porri (8), anici, e sale. Allorchè queste cose sieno cotte, aggiungi pepe e semi di sedano. Poscia trita orinda ammollata (9), aggiungi savore e vino d' uva passola, o sapa. Meschia tutto, e servi con le polpette.

Ammorsellato con pinocchi e mandorle — Cuoci spelta lessata con pinocchi e mandorle da

(1) *Phasianus Gallus* Linn.

(2) L' olio che primo stilla dalle olive con moderata pressione.

(3) Vedi cap. 27 del lib. 1.

(4) *Pavo cristatus* Linn.

(5) *Sus Scrofa* Linn.

(6) *Ficus Carica* Linn.

(7) *Oryza sativa* Linn.

(8) *Allium Porrum* Linn.

(9) *Orinda*. Il Furlanetto riporta a questo vocabolo il presente passo di Apicio, e copia parola a parola l' annotazione dell' Humelberg, che questi tolse dal Lessico dell' Esichio; ma con tutto ciò non si viene a sapere che cosa sia questa Orinda. Io crederei che dovesse stare *Oryza*, se non *Olyra*. Il Barbaro ne' suoi comenti a Dioscoride, (Ven. 1516, pag. 44) dice: *Orindes ab Oryza, sive ab semine quodam Aethiopico tam simili Sesamo, ut difficile possit internosci.* Ornides per Orinda non mi fa meraviglia; ma si conviene al mio pensiero quanto alla *Oryza*. Che cosa sia poi quel seme di Etiopia tanto simigliante a quello del Sesamo da potersi difficilmente distinguere; in verità che nol saprei.

et lotis ex creta argentaria, ut ad candorem pariter perducantur. Cum jam miscebis, uvam passam, caraenum, vel passum desuper contractum asperges, et in boletari inferes.

prima mondati ed ammollati in acqua e lavati con creta da argentieri (1), perchè nello stesso tempo si riducano candide. Nel mescere spargivi sopra sapa o vino di uva passola assai condensato, e servi (2).

CAPUT III.

Vulvulae. Botelli.

Vulvulae isiciatae sic fiunt. Piper tritum et cuminum, capita porrorum brevia duo a mole purgata, ruta, liquamen, admiscentur pulpae tunsae et fricatae. Denuo ipso subtrito ita ut commisceri possit, mittas piperis grana et nucleos, et calcabis in mortario bene loto, et coquuntur ex aqua, oleo, liquamine, fasciculo porrorum et anetho.

Botellum sic facies. Ex ovi vitellis coctis, nucleis pineis concisis: cepam addes, porrum concisum, jus crudum misces piper minutum, et sic intestinum farcies. Adjicies liquamen et vinum, et sic coques.

CAPO III.

Ammorsellati e Salsicciotti.

Gli *ammorsellati a mo' di vulvette* farai così (3). A polpa battuta e sminuzzata, mesci pepe trito e comino, due capi di porro senza cipolla, e ruta e savore. Soppestato di nuovo il composto, perchè s' incorpori, mettivi grani di pepe e pinocchi, e batti in mortaio ben netto, e cuoci con acqua, olio, savore, un mazzetto di porri ed anici.

Il salsicciotto farai come segue. Con torla d' uovo cotte e pinocchi tagliuzzati, unisci cipolla (4) e porro tagliato e brodo crudo (5): mescivi pepe tritato; e di queste cose meschiate empi un pezzo di budello. Aggiungerai savore e vino, e così cuocerai.

CAPUT IV.

Lucanicae.

Lucanicas similiter, ut supra scriptum est. Lucanicarum confectio — Teritur piper, cuminum, satureja, ruta, petroselinum, condimentum, baccae lauri, liquamen; et admiscetur pulpa bene tunsa, ita ut denuo bene cum ipso subtrito fricetur, cum liquamine admixto, pipere integro et abundanti pinguedine et nucleis: farcies intestinum perquam tenuatim productum; et sic ad fumum suspenditur.

CAPO IV.

Lucaniche (1).

Le lucaniche similmente come di sopra si è scritto — *Per fare le lucaniche* — Si trita pepe, comino, peverella, ruta, prezzemolo, condimento (6), coccole di lauro, savore; e si meschia ogni cosa con polpa sminuzzata, pestando poi di nuovo il composto, insieme con savore, pepe intero, molto grasso e pinocchi: insacca in un budello, allungandolo quant' è possibile, e così sospendi al fumo.

(1) Cioè un' argilla bianca.

(2) La lezione comune è *vel passum desuper confractum asperges*. Ho sostituito *contractum*, cioè *ristretto, condensato*, per trarne qualche senso con piccola mutazione. Del resto parmi che debba leggersi *vel passum, et piper* (o *desuper piper) confractum asperges*.

(3) *Allium caepa* Linn.

(4) Questo brodo crudo, o salsa cruda, la troverai al cap. IX del libro VI.

(5) Ritengo anche in italiano il vocabolo *Lucanica*; perchè, essendone pervenuto dalla Lucania (Basilicata) l'insegnamento a Roma, è dovere onorare, mantenendone il nome, gl' inventori delle cose utili.

(6) Questo *condimento* sarà stato un miscuglio di droghe, come i nostri cuochi appellano altro miscuglio simile *spezierie dolci*.

CAPUT V.

Farcimina.

Ova et cerebella teres, nucleos pineos, piper, liquamen, laser modicum; et his intestinum implebis. Elixas, postea assas, et inferes.

Aliter — Coctam alicam et tritam cum pulpa concisa et trita una cum pipere et liquamine et nucleis. Farcies intestinum et elixabis; deinde cum sale assabis, et cum sinapi inferes, vel sic concisum in disco.

Aliter — Alicam purgas, et cum liquamine intestini et albumine porri concisi minutatim simul elixas. Elixato tolles pinguedinem; concides et copadia pulpae; in se omnia commisces; teres piper, ligusticum, ova tria: haec omnia in mortario permisces cum nucleis et pipere integro. Liquamen suffundes, intestinum imples, elixas et subassas, vel elixum tantum appones.

Aliter — Circellos isiciatos — Reples intestinum impensa isicii, et circellum facies rotundum. Fumas. Cum fumaverit, subassas, exornas oenogaro phasiani; profundes, sed cuminum addes.

CAPO V.

Ripieni.

Trita uova e cervella con pinocchi, pepe, savore, poco laser, e con ciò empi un budello. Lessa, quindi arrostisci e servi.

In altro modo — Cuoci spelta e tritala; aggiungi polpa sminuzzata e pesta con pepe, savore e pinocchi. N'empirai il budello, e lesserai: poscia arrostirai con sale, e servirai con senapa (1). Oppure servirai il salsicciotto semplicemente tagliato, sur un piatto.

In altro modo — Purga spelta, e lessa in brodo d'intestini, col bianco di porri sminuzzati. Prendine poi la poltiglia; taglia inoltre briciolini di carne, e meschia tutto insieme (2). Pesta ligustico, pepe e tre uova. Mescola tutto in mortaio con pinocchi e pepe intiero. Bagna con savore, empine un budello, lessa e arrostisci; o lessa soltanto, e dà in tavola.

In altro modo — *Cerchietti di ammorsellato.* Empi l'intestino con composizione di ammorsellato, e quindi volgilo a cerchio, ed asciugalo al fumo; poi (3) arrostisci, e regala con salsa acida di fagiano: largheggia di salsa, ma aggiungi comino (4).

(1) *Sinapis nigra* Linn.

(2) *Copadium* è spiegato da Papia e da antichi glossarii per *briciola di carne*, dal greco *κόπτειν*, *tagliare*, onde *κόπαιον*, *pezzettino*, e *κοπανίζειν*, *sminuzzare col pestello*. Non so adunque perchè nel Forcellini si spieghi come una corruzione di *cupediae*. Un codice ha qui *compadia*, che fu mutato scioccamente. in *compendia*.

(3) Pare che debba leggersi *cum fumaveris*, per non avere così da vicino due usi diversi dello stesso verbo; benchè il secondo uso, che sarebbe *asciugarsi svaporando*, è regolarissimo, e nuovo il primo che è in senso attivo.

(4) Ho levato la posa dopo *exornas*, e l'ho trasportata innanzi a *profundes*; perchè *exornare* dicesi propriamente di salse aggiunte *(V. lib.* VII, *c.* 14), come è qui l'*enogaro*; e perchè *profundere* col sesto caso non sembra stare. Forse *profundes* è una chiosa di *exornas*, intrusa fuor di luogo.

APICII COELII

LIBER III.

QUI CEPURUS APPELLATUR

IDEST HORTULANUS

CAPUT I.

De oleribus. Ut omne olus smaragdinum fiat.

Omne olus smaragdinum fiet, si cum nitro coquatur.

CAPO I.

Degli erbaggi. Come ogni erbaggio si faccia del colore dello smeraldo.

Ogni erbaggio muterà il colore naturale in quello dello smeraldo, se cuocasi con sale ammoniaco (1).

CAPUT II.

Pulmentarium ad ventrem.

Betas minutas et porros requietos elixabis. In patina compones. Teres piper, cuminum. Suffundes liquamen, passum, ut quaedam dulcedo sit. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, inferes.

Similiter polypodium in tepidam mittis. Ubi mollierit, rades; et minutum, cum pipere et cumino trito, in patinam ferventem mittes, et uteris.

CAPO II.

Polta pel ventre.

Lessa bietole (2) sminuzzate e porri avvizziti. Poi metti in tegame. Trita pepe e comino. Bagna con savore e vino d'uva passola, perchè vi abbia un po' di dolce. Fa alzare il bollore. Quando bolla, servi.

Similmente, infondi polipodio (3) in acqua tepida. Quando sia ammollato, raschialo (4): e tagliuzzato, mettilo nel tegame bollente, con pepe e comino pur triti: poi usane.

(1) Che ciò sia vero, almeno sempre, tutti i chimici diranno che no.

(2) *Beta vulgaris* Linn.

(3) *Polypodium vulgare* Linn.

(4) Credo che il cuoco vorrà accennare alle radici, non alle frondi del Polipodio.

Aliter ad ventrem — Facies betaceorum fasces, deterges, laves. In eorum medium nitrum asperges, et adligas singulos fasces. Mittes in aquam. Cum coxeris, condies patinam: cum eadem passum vel caraenum, et cuminum et piper asperges et oleum modicum. Ubi ferbuerit, polypodium et frusta nucum cum liquamine teres, in ferventem patinam fundes, cooperies, statim depones et uteris.

Aliter — Betaceos Varronis — Varro: Betaceos, sed nigros; quorum detersas radices et mulso decoctas cum sale modico et oleo, vel sale, aqua et oleo, in se coques. Iusculum facies et potabis. Melius erit si in eo pullus sit decoctus.

Aliter ad ventrem — Apios virides, cum suis radicibus, lavabis et siccabis ad solem. Deinde albamen et capita porrorum simul elixabis in caccabo novo, ita ut ad tertias deferveat. Postea teres piper, liquamen, et aliquantulum mellis humore temperabis, et aquam apiorum decoctorum colabis in mortario, et superfundes apio. Cum simul ferbuerit, appones: et si libitum fuerit, apios adjicies.

Altra pel ventre — Appresta più fascetti di bietole; pulisci e lava. Nel mezzo di ogni fascetto metti e ferma, legando, sale ammoniaco: poi lessa. Lessato che sia, metti in tegame con vino d' uva passola o sapa, comino, pepe, e un po' d' olio. Allorchè bolla, pesta polipodio e bricioli di noci con savore, e getta nel tegame bollente; cuopri, togli subito dal fuoco, e te ne servi.

In altro modo — *Bietolacei di Varrone* — Così insegna Varrone. Piglia radici di bietole nere (1); mondale, e falle disfare al fuoco in vino melato con poco sale ed olio, od anche in acqua con sale ed olio. Ne farai un brodo grosso che berai. Se il vuoi migliore, consumavi anche un pollo.

Altra pel ventre — Laverai e quindi diseccherai al sole sedani verdi con le loro radiche. Quindi ne lesserai in pignatta nuova il bianco, insieme con capi di porri, finchè l' acqua si riduca ad un terzo. Poscia triterai pepe e savore, e tempererai con un tantino di mele liquido, e vi colerai sopra nel mortaio l' acqua dei sedani. Poi versa tutto insieme sopra nuovo sedano, e metti a bollire: quando ha bollito, dà in tavola. Se volessi, puoi continuare ad aggiunger sedani.

CAPUT III.

Asparagi.

Asparagos siccabis: rursum in calidam submittes.

CAPO III.

Asparagi (2).

Disecca gli asparagi; e, quando tu voglia usarne, falli rinvenire nell' acqua calda.

CAPUT IV.

Cucurbita.

Callosiores reddes cucurbitas ad gustum — Cucurbitas coctas, expressas, in patinam compones. Adjicies in mortarium piper, cuminum, silphion modicum, rutam modicum; liquamine et aceto temperabis; mittes defruti modicum, ut coloretur. Jus exinanies in patinam. Cum ferbuerit iterum ac tertio, depones, et piper minutum asperges.

CAPO IV.

Zucca (3).

Per render le zucche un po' calloso e grate al palato, tien questo modo. Cotte e scolate che siano, mettile in un tegame. Poi getta nel mortaio pepe, comino, poco laser, poca ruta, e tempera con aceto e savore, aggiungendovi un po' di sapa perchè dia il colore; e questa concia versa nel tegame: poi metti a bollire. Dopo due e tre bolliture, leva dal fuoco, ed impepa.

(1) *Beta cicla*. Linn.

(2) *Asparagus officinalis* Linn.

(3) *Cucurbita Pepo* Linn.

Aliter — Cucurbitas jure colocasiorum — Cucurbitas coquas ex aqua in modum colocasiorum. Teres piper, cuminum, rutam; suffundes acetum; liquamine temperabis in cacabum, cui adjicies; et eas cucurbitas incisas, expressas, in jus mittes, ut ferveant. Amylo obligas, piper asperges et inferes.

Aliter — Cucurbitas more Alexandrino — Elixatas cucurbitas exprimis, sale asperges, in patina compones. Teres piper, cuminum, coriandri semen, mentham viridem, laseris radicem. Suffundes acetum. Adjicies caryotam, nucleum; teres. Melle, aceto, liquamine, defruto et oleo temperabis, et cucurbitas perfundes. Cum ferbuerint, piper asperges et inferes.

Aliter — Cucurbitas elixatas ex liquamine, oleo et mero.

Aliter — Cucurbitas frictas oenogaro simplici et pipere.

Aliter — Cucurbitas elixatas et frictas, in patina compones. Cuminatum superfundes, modico oleo superadjecto. Fervere facies et inferes.

Aliter — Cucurbitas frictas tritas — Piper, ligusticum, cuminum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Amylo obligabis in patina, et inferes.

Aliter — Cucurbitas cum gallina — Duracina, tubera, piper, caraeum, cuminum, silphion; condimenta viridia, mentham, apium, coriandrum, pulegium, calamentham; mel, vinum, liquamen, oleum, acetum.

In altro modo — Zucche a mo' di colocasia (1) — Cuoci le zucche nell' acqua, come si cuoce la colocasia. Trita pepe, comino, ruta, e bagna con aceto; getta nella pentola, dove concierai con savore: in questo intinto metti a bollire le zucche tagliate e spremute. Condensa con amido, cospergi di pepe e servi.

In altro modo — Zucche secondo il costume Alessandrino — Spremi le zucche dopo averle lessate, cospergi di sale e preparale nel tegame. Trita pepe, comino, semi di coriandro, menta verde, radice di laser. Bagna con aceto. Aggiungi cariote (2), pinocchi; e trita. Concierai con mele, aceto, savore, sapa ed olio; quindi verserai tutto sovra le zucche. Allorchè bollano, cospergi di pepe e servi.

In altro modo — Le zucche lesse concia con savore, olio e vino pretto.

In altro modo — Le zucche fritte concia con savore acido semplice e pepe.

In altro modo — Prepara nel tegame le zucche lesse o fritte. Bagna con salsa di comino (3), aggiuntovi poco olio. Fa che bollano e servi.

In altro modo — Zucche fritte tritate (4) — Pepe, ligustico, comino, maggiorana, cipolla, vino, savore ed olio. Condensa con amido nel tegame, e servi.

In altro modo — Zucche con pollanca — Pesche duracine, tartufi, pepe, carvi, comino, laser; condimenti verdi (5), menta, sedano, coriandro, puleggio, calaminta (6); mele, vino, savore, olio, aceto.

(1) *Arum Colocasia* Linn. I Romani facevano uso grandissimo della Colocasia, a cui sapevano togliere l' acrimonia. La mangiavano allesso ed apprestata in più modi. Da prima l' avevano dall' Egitto, paese suo naturale; ma poi la coltivavano anche nei dintorni di Roma. Palladio *de re rustica lib.* 3. *Februarius* dice: *Hoc mense Colocasiae bulbos ponemus. Amant humidum locum, pinguem, maxime irriguum. Circa fontes laetantur et rivos, nec de soli qualitate curant, si perpetuo foventur humore. Frondere prope semper possunt, si, tanquam citreta, tegumentis defendantur a frigore.* Le parole *in modum colocasiorum* mi paiono sospette, e nate forse da una chiosa del precedente *iure colocasiorum.* Tutto il più riterrei *coquas ex aqua colocasiorum.*

(2) *Caryota urens* Linn.

(3) Vedi libro 1. cap. XXIX.

(4) Forse *tritas* è qui verbo da unirsi con *piper ec.* quantunque il verbo *tritare* si creda barbaro.

(5) Che cosa intenda per condimenti propriamente, ned io il so, nè seppero indovinarlo tutti i passati commentatori. Qui pare che sieno l' erbe aromatiche che seguono dopo la parola *condimenti verdi*, e forse sarebbe da aggiungere, *cioè* menta, sedano, ec. È probabile però che presso i cuochi Romani il vocabolo predetto significasse un miscuglio d' erbe aromatiche universalmeute conosciuto. I nostri cuochi con la parola *mazzetto* senza più, intendono generalmente un fascetto composto di timo, maggiorana, dragoncello e cipolla.

(6) *Melissa Calamintha* Linn.

CAPUT V.

CITRINI.

Sil montanum, silphium, mentham siccam, acetum, liquamen.

CAPUT VI.

CUCUMERES.

Cucumeres rasos, sive ex liquamine, sive ex oenogaro, sine ructu et gravitudine, teneriores senties.

Aliter — Cucumeres rasos elixabis cum cerebellis elixis, cumino et melle modico. Vel apii semine, liquamine et oleo elixabis; obligabis, piper asperges, et inferes.

Aliter cucumeres — Piper, pulegium, mel vel passum, liquamen et acetum. Interdum et silphium accedit.

CAPUT VII.

PEPONES ET MELONES.

Piper, pulegium, mel vel passum, liquamen, acetum. Interdum et silphium accedit.

CAPUT VIII.

MALVAE.

Malvas minores, oenogaro et liquamine, oleo et aceto.

Malvas majores in oenogaro, pipere, liquamine, carseno vel passo.

CAPO V.

CEDRIUOLI (1).

Siler montano (2), laser, menta secca, aceto, savore.

CAPO VI.

COCOMERI (3).

I cocomeri scortecciati, se gli apparesti con savore, o con savore acido, ti riesciranno più leggieri, talchè non ti produrranno nè ruttazioni, nè flatuosità.

In altro modo — Lesserai i cocomeri da prima scortecciati con cervelli già lessati, comino e poco mele. Oppure, con semi di sedano, savore ed olio. Condenserai il sugo con amido, cospergerai di pepe e servirai.

Cocomeri in altro modo — Pepe, puleggio, mele o vino d' uva passa, savore ed aceto. Qualche volta puoi aggiungere laser.

CAPO VII.

POPONI (4).

Pepe, puleggio, mele o vino d' uva passa, savore, aceto. Qualche volta anche laser.

CAPO VIII.

MALVE.

Malva minore (5), con savore acido, savore semplice, olio ed aceto.

Malva maggiore (6), con savore acido, pepe, savore semplice, sapa o vino d' uva passa.

(1) *Cucumis sativus* Linn. Credo che i *citrini* dell' autore debbano interpretarsi pei nostri cedriuoli. Del resto, è assai curioso questo cuoco. Per esempio, nel capo presente ordina una salsa pe' cedriuoli, ma non dice se dovessero essere lessati o crudi; se la salsa dovess' essere calda o fredda, ec. ec.

(2) *Laserpitium Siler* Linn.
(3) *Cucurbita Citrullus* Linn.
(4) *Cucumis Melo* Linn.
(5) *Malva rotundifolia* Linn.
(6) *Lavatera arborea* Linn.

CAPUT IX.

Cymae et coliculi.

Cymas — Cuminum, salem, vinum vetus, oleum. Si voles, addes piper et ligusticum, mentham, rutam, coriandrum, folia coliculorum, liquamen, vinum, oleum.

Aliter — Colicolos elixatos mediabis; summa foliorum teres cum coriandro, cepa, cumino, pipere, passo vel caraeno, et oleo modico.

Aliter — Coliculi elixati, in patina compositi, condiuntur liquamine, oleo, mero, cumino. Piper asperges. Porrum, cuminum, coriandrum viridem super concides.

Aliter — Coliculi conditi, ut supra, cum elixis porris coquantur.

Aliter — Coliculos condies, ut supra; admisces olivas virides, et simul ferveant.

Aliter — Coliculis conditis, ut supra, superfundes alicam elixam cum nucleis. Et uvam passam super asperges.

CAPO IX.

Talli e Broccoli (1).

I talli acconcierai con sale, vino vecchio ed olio. Se vuoi, aggiungi pepe, ligustico, menta, ruta, coriandro, fogliuzze di broccoli, savore, vino ed olio.

Altrimenti — Taglia a mezzo i broccoli lessati, e trita le sommità delle foglie con coriandro, cipolla, comino, pepe, vino d'uva passa, o sapa, e poco olio.

Altrimenti — I broccoli lessati, messi in tegghia, si acconciano con savore, olio, vin pretto, comino. Cospergi di pepe. Affettavi sopra porro, comino, coriandro verde.

Altrimenti — I broccoli conditi come sopra, cuoci con porri lessati.

Altrimenti — Condisci i broccoli come sopra, meschiavi olive verdi, e bollano insieme.

Altrimenti — Conditi i broccoli come s'è detto, gittavi sopra spelta lessata e pinocchi. Spargivi anche uva passa.

CAPUT X.

Porri.

Porros maturos fieri — Pugnum salis, aquam et oleum: mixtum facies, et ibi coques, et eximes. Cum oleo, liquamine et mero inferes.

Aliter — Porros opertos foliis coliculorum in prunis coquas, et ut supra inferes.

Aliter — Porros in cacabo coctos, ut supra inferes.

Aliter — Porri cum elixati erunt, fabae nondum conditae plurimum admisce conditurae, in qua eos manducaturus es.

CAPO X.

Porri.

Come s' inteneriscano (2) *i porri* — Fa un miscuglio con un pugno di sale, acqua ed olio; cuocivi i porri, e quindi li togli. Li servirai con olio, savore e vino pretto.

In altro modo — Cuoci i porri, involti in foglie di broccolo, sotto le brace, e servili come sopra.

In altro modo — Cuoci in pignatta i porri, e servili come sopra.

In altro modo — Lessati i porri, mesci al condimento, con cui li vuoi mangiare, molta fava non condita.

(1) Distinguo, per buona intelligenza, i talli dai broccoli. Tallo dico al fiore ancora chiuso fra le foglie; Broccolo, allorchè il fiore, non aperto, nulladimeno è già uscito dalle foglie. La pianta è la *Brassica oleracea* del Linneo.

(2) Anche questo uso di *maturus* sfuggì l'attenzione del Forcellini e del Furlanetto. Allo stesso modo Palladio disse *maturare olivas muria* (XII, 22); e Dante scrisse che la pioggia non pareva *maturar* Capaneo.

CAPUT XI.

Betae.

Concides porrum, coriandrum, cuminum, uvam passam, (farinam); et omnia in medullam mittes. Obligabis, et ita inferes ex liquamine, oleo, aceto.

Aliter — Betae elixae ex sinapi, oleo modico et aceto bene inferuntur.

CAPUT XII.

Olusatra.

Olusatra in fasciculum redacta, manu, ex liquamine, oleo et mero, bene inferuntur; vel cum piscibus assis.

CAPUT XIII.

Rapae sive napi.

Rapas, sive napos elixatos exprimes; deinde teres cuminum plurimum, rutam minus, laser parthicum, mel, acetum, liquamen, defrutum, et oleum modice. Fervere facies et inferes.

Aliter — Rapas sive napos elixas et inferes. Oleum superstillabis. Si voles, acetum addes.

CAPUT XIV.

Raphani.

Raphanos cum piperato, ita ut piper cum liquamine teras.

CAPO XI.

Bietole.

Tagliuzza porro, coriandro, comino, uva passa (1); metti ogni cosa in fior di farina, e riduci a un corpo: così servirai con savore, olio ed aceto (2).

In altro modo — Le bietole, potrai servirle lesse, acconciate con senapa, poco olio ed aceto.

CAPO XII.

Smirnio o Macerone (3).

Lo smirnio si serve bene fatto a fascetti così crudo, acconciato con savore, olio e vino pretto; oppure con pesci arrostiti.

CAPO XIII.

Rape (4), oppure navoni (5).

Spremi l'acqua dalle rape o navoni lessati; quindi pesta molto comino, ruta meno, laser partico (6), mele, aceto, savore, sapa e poco d' olio. Fa che bolla ogni cosa insieme, e servi.

In altro modo — Lessa rape o navoni, e servi. Vi stillerai sopra olio. Se vuoi aggiungi aceto.

CAPO XIV.

Rafani (7).

I rafani acconcia con pepe tritato con savore.

(1) Ometto la voce *farinam*, non tanto perchè disconviene al verbo *concides*, quanto perchè la credo una chiosa di *medullam*, entrata poi nel testo. Certo *medulla* mi pare che qui significhi *fior di farina*, come in Plinio N. H. XVIII, 20, e forse in Apicio stesso II, 1; e credo sognare gl'interpreti che la pigliano, chi in senso di *massa* in generale, chi di *intinto* o di *budello*; nè sembrami necessario, nè conveniente il sostituirvi *trullam* col Reinesio. Chi non osasse escluder dal testo la voce *farinam*, potrebbe leggere *uvam passam phariam* (*V. Plin. N. H.* XIV, 4) : ma non è probabile che qui solo prescrivasi una specie di passola particolare.

(2) Questo manicaretto pare una salsa densa da fornirne le bietole; giacchè di queste non si fa cenno fra gl'ingredienti.

(3) *Smyrnium Olusatrum* Linn.

(4) *Brassica Rapa* Linn.

(5) *Brassica Napus* Linn.

(6) Questo laser partico, lo metterà per economia.

(7) *Raphanus sativus* Linn.

CAPUT XV.

OLUS MOLLE.

Olus molle ex olusatro cocto ex aqua nitrata — Expressum, concides minutatim. Teres piper, ligusticum, saturejam siccam cum cepa sicca, liquamen, oleum et vinum.

Aliter olus molle — Apium coques ex aqua nitrata. Exprimes, et concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen et oleum. Coques in pultario, et sic apium permisces.

Aliter — Olus molle ex foliis lactucarum cum cepis — Coques ex aqua nitrata. Expressum, concides minutatim. In mortario teres piper, ligusticum, apii semen, mentham siccam, cepam, liquamen, oleum, vinum.

(Aliter) — Olus molle ne arescat, summa quaeque amputentur, et purgamenta et caules madefactos in aqua absinthii conterito.

CAPUT XVI.

HERBAE RUSTICAE.

Liquamine, oleo, aceto, a manu; vel in patina, pipere, cumino, baccis lentisci.

CAPUT XVII.

URTICAE.

Urticam foeminam, sole in ariete posito, adversus aegritudinem sumes, si voles.

CAPO XV.

POLTA D'ERBAGGI.

Polta di smirnio cotto nell' acqua con sale ammoniaco—Spremilo, quindi sminuzzalo. Trita pepe, ligustico, peverella e cipolla secche, con savore, olio e vino.

In altro modo — Polta d' erbaggi — Cuoci sedano in acqua con sale ammoniaco. Spremi e tagliuzza. Fa un tritume di pepe, ligustico, maggiorana, cipolla, vino, savore ed olio. Cuocilo in pentola; poi mischiavi il sedano.

In altro modo — Polta di foglie di lattuga (1) *con cipolla* — Cuocile in acqua con sale ammoniaco; spremi, e tagliuzza. Fa loro un tritume di pepe, ligustico, semi di sedano, menta secca, cipolla, savore, olio, vino.

Perchè la polta d'erbe non inalidisca (2), tagliane via tutte le cime, e trita le nettature ed i gambi ammollati in acqua d'assenzio (3).

CAPO XVI.

ERBE SILVESTRI.

Con savore, olio, aceto; crude. Cotte, con pepe, comino, bacche di lentisco (4).

CAPO XVII.

ORTICHE (5).

Mangia l'ortica femmina, allorchè il sole è in ariete, se vuoi preservarti da' malori (6).

(1) *Lactuca sativa* Linn.

(2) Pare un avvertimento soggiunto, non un altro modo di polte; sicchè l'*Aliter* sia stato premesso da qualche copista. L'Humelbergio ad *arescat* sostituì *acescat*; ma non sembrami punto migliore. Io tenni in questo la lezione del codice vaticano; e mi sono in vece permesso, su 'l fine del capitolo, di mutare *contegito* in *conterito*. Spero che questa licenza mi sarà perdonata, ottenendosi a questo modo un senso ragionevole; mentre, stando alla lezione comune, non so qual senso si possa trarne. Il precetto d'Apicio, secondo il mio avviso, è questo che, acciò le polte d'erbe non riescano tigliose ed alide, si taglino via le cime delle foglie, e se ne pigli solo la parte di mezzo, come prescrive espressamente altrove delle malve e delle bietole (*libro* IV, *c.* 2, *n.* 13); i gambi poi e le nettature si mettano in acqua assenziata, e si tritino.

(3) *Artemisia Absinthium* Linn.

(4) *Pistacia Lentiscus* Linn.

(5) *Urtica dioica* Linn.

(6) Questo è l'unico capo, in cui si trovi un po' di astrologia giudiciaria. « L'ortica, dice Plinio, in primavera, su 'l mettere, è cibo non disgrato, e per molti anche religioso, credendo di preservarsi con esso da malattie per tutto l'anno (XXI, 55). »

CAPUT XVIII.

Intuba ac lactucae.

Intuba ex liquamine et oleo modico, modice cepa concisa. Pro lactucis vere, hyeme intuba, ex embammate, vel melle et aceto.

Agrilactucas cum oxyporo et aceto et modico liquamine.

Ad digestionem et inflationem, et ne lactucae laedant — Cumini unc. 2. zingiberis unc. 1. rutae viridis unc. 1. dactylorum pinguium scrupulos 12. piperis unc. 1. mellis unc. 9. Cuminum, aut Aethiopicum, aut Syriacum, aut Lybicum. Tundis cuminum, et postea infundis in aceto. Cum siccaverit, postea melle omnia comprehendis. Cum necesse fuerit, dimidium cochlearium aceto et liquamine modico misces. Et post coenam dimidium cochleare accipies.

CAPO XVIII.

Cicoria (1) e lattughe selvatiche (2).

La cicoria acconcia con savore, poco olio e un po' di cipolla tagliata. Per le lattughe in primavera, e la cicoria nel verno, concia con salsa, ovvero con mele ed aceto.

La lattuga condisci con elettuario digestibile, aceto e poco savore.

Elettuario per la digestione e l' enfiamento, e perchè le lattughe non facciano male — Comino, oncie due; zenzero, oncie una; ruta verde, oncie una; datteri polputi, scrupoli dodici; pepe, oncie una; mele, oncie nove. Il comino sia pure o Etiopico, o Siriaco, o Libico. Pesta prima il comino, e infondilo in aceto. Quando n' è imbevuto, impasta tutto con mele; e allorchè ti occorra, stemprane mezzo cucchiaio nell' aceto con un po' di savore. Anche dopo il pranzo potrai pigliarne mezzo cucchiaio (3).

CAPUT XIX.

Cardui.

Carduos, liquamine, oleo et ovis concisis.

Aliter carduos — Rutam, mentham, coriandrum, foeniculum, omnia viridia, teres. Addes piper, ligusticum, mel, liquamen et oleum.

Aliter carduos elixos — Piper, cuminum, liquamen et oleum.

CAPO XIX.

Cardi (4).

I cardi accoucierai con savore, olio ed uova tagliate.

In altro modo — Fa un tritume di ruta, menta, coriandro, finocchio; ogni cosa verde. Aggiungi pepe, ligustico, mele, savore ed olio.

In altro modo cardi allesso — Pepe, comino, savore ed olio.

CAPUT XX.

Spongioli sive funguli.

Spongioli fricti ex oenogaro simplici.

Aliter — Spongioli elixi ex sale, oleo, mero, coriandro viridi conciso et pipere integro.

CAPO XX.

Spugnole (5).

Le spugnole mangiansi fritte con savore acido semplice.

In altro modo — Le spugnole mangiansi allesso, concie con sale, olio, vino pretto, coriandro verde sminuzzato e pepe intero.

(1) *Cichorium Intybus* Linn.

(2) *Lactuca scariola et virosa* Linn.

(3) Questo elettuario è registrato quasi con le stesse parole al cap. XXXII del l. I. e qui forse fu intruso da un copista, che sbadatamente omise i sei scrupoli di nitro, o sale ammoniaco, e rivoltò l' ordine nell' infondere in aceto e poi tritare il comino.

(4) *Cynara Carduneulus* Linn.

(5) *Phallus esculentus* Linn.

Aliter — Spongiolos elixos perfundes amylato infrascripto. Apii semen, rutam, mel, piper teres; passum, liquamen et oleum modice. Amylo obligas, piper asperges, et inferes.

Aliter spongiolos — Teres cuminum, rutam, liquamen, caraenum modice, oleum, coriandrum viridem et porrum; et spongiolos inferes pro salso.

Aliter — Spongiolos elixatos praedurabis. Mittes in cacabum oleum, liquamen, piper. Passo colorabis, et obligas.

Aliter — Spongiolos elixatos conteres, et nervos eorum eximes. Deinde cum iis alicam elixatam et ova conteres, liquamen, piper. Isicia ex his facies cum nucleis et pipere in omento. Assabis, oenogaro continges, et pro isicia inferes.

In altro modo — Bagnerai le spugnole lessate con la seguente salsa di amido. Trita semi di sedano, ruta, mele e pepe, con vino d' uva passa, savore e poco olio. Condensa con amido, aspergi di pepe, e servi.

In altro modo — Trita comino, ruta, savore, poca sapa, olio, coriandro verde e porro. Così servi le spugnole in cambio di salsumi.

In altro modo — Lessa le spugnole; poi sodale. Metti in pignatta olio, savore e pepe; dà colore con vino d' uva passa, e condensa con amido.

In altro modo — Ammacca le spugnole lessate, e togli loro i nervolini. Poscia triterai con esse spelta lessata ed uova, savore, pepe. Fanne polpette con pinocchi e pepe, involgendole in omento. Arrostisci; spruzza con savore acido, e servi in luogo di altre polpette.

CAPUT XXI.

Carotae sive Pastinacae.

Carotae seu pastinacae frictae oenogaro inferuntur.

Aliter — Carotas, sale, oleo puro, et aceto.

Aliter — Carotas elixatas, concisas, in cuminato, oleo modico coques, et inferes. Cuminatum coloratum facies.

CAPO XXI.

Carote e Pastinache (1).

Le carote o pastinache si servono fritte con savore acido.

In altro modo — Le carote, con sale, olio puro ed aceto.

In altro modo — Cuoci le carote, prima lessate e tagliuzzate, in salsa di comino, con poco olio, e servi. Dà colore alla salsa.

(1) *Pastinaca sativa* Linn.

APICII COELII

LIBER IV.

QUI PANDECTER (1) APPELLATUR

CAPUT I.

Salacaccabia.

Salacaccabia — Piper, mentham, apium, pulegium aridum, caseum, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, ovorum vitella, aquam recentem, conteres. Panem ex posca maceratum exprimes. Caseum bubulum, cucumeres in cacabulo compones, interpositis nucleis. Mittes concisas cepas aridas minutim, jecuscula gallinarum; jus profundes; super frigidam collocabis, et sic appones.

Aliter salacaccabia apiciana — Adjicies in mortario apii semen, pulegium aridum, mentham aridam, zinziber, coriandrum viridem, uvam passam enucleatam, mel, acetum, oleum et vinum. Conteres. Adijcies in caccabulo panis picentini tria

CAPO I.

Rifreddi (2).

Trita pepe, menta, sedano, puleggio secco, formaggio, pinocchi, e stempera con mele, aceto, savore, tuorli di uova, acqua fresca. Passa per lo staccio pane macerato nella posca (3). Con esso disponi nel pentolino formaggio vaccino e citriuoli (4), seminandovi pinocchi. Aggiungi fettoline di cipolle secche, e fegatelli di pollanche. Versavi sopra l'intinto. Metti il pentolino nell'acqua fredda; e così servilo.

Altro rifreddo apiciano (5) — Metti in mortaio semi di sedano, puleggio secco, menta secca, zenzero, coriandro verde, uva passa senza vinacciuoli, mele, aceto, olio e vino; fanne un tritume. Getta nel pentolino tre fette di pane picenti-

(1) *Pandecter*, πανδεκτήρ, da πᾶν, *tutto*, e δέχεσθαι, *comprendere*, è quanto dire *universale*.

(2) I testi a penna hanno *Salacattabia*, o *Galacattabia*; donde l' Humelbergio formò con qualche probabilità *Salacaccabia*, vedendo che i manicaretti qui indicati si servono in un pentolino, κακκάβιον. Ma il composto è voce nuova, e non meno strana dell' altre. Forse *cattabia* accenna a quelle torte, dette *cottabia*, che davansi per premio al gioco del *cottabo* ne' conviti (*V. Polluce* VI, 19). A questa opinione acquista fede il vedere il pentolino immerso in acqua fredda, come s' usava in quel giuoco. Il titolo adunque potrebbe essere anche Καλά κοττάβια, o *Salsa cottabia*, o qualche cosa di simile. Ho voltato *rifreddi*, senza curarmi della parola, per una larga somiglianza.

(3) *Posca* è aceto inacquato, così detto con vocabolo generale che suona *bibita*, da πόω o *poto*, perch'era la bibita ordinaria della plebe e de' soldati. Allo stesso modo i Veneziani chiamano *bevanda* il vino inacquato.

(4) Qui intendo, non cocomeri, ma citriuoli.

(5) Certamente così detto dal famoso ghiottone Apicio, non già dal nostro cuoco.

frusta. Interpones pulpas pulli, glandulas haedinas, caseum vestinum, nucleos pineos, cucumeres, cepas aridas minute concisas. Jus superfundes. Insuper nivem sub ora asperges, et inferes.

Aliter salacaccabia — Panem alexandrinum excavabis, in posca macerabis. Adjicies in mortarium piper, mentham, allium, coriandrum viridem, caseum bubulum sale conditum, aquam, oleum, insuper vinum; et inferes.

CAPUT II.

PATINAE PISCIUM, OLERUM ET PO ORUM.

Patina cotidiana — Cerebella elixata teres; tum piper, cuminum, laser cum liquamine, caraenum cum lacte et ovis. Ad ignem lenem, vel ad aquam calidam coques.

Aliter — Patina versatilis — Nucleos, nuces fractas, torres eas, et teres cum mele, pipere, liquamine, lacte et ovis. Olei modicum.

Aliter patina — Thyrsum lactucae teres cum pipere, liquamine, caraeno, aqua, oleo. Coques; ovis obligabis; piper asperges, et inferes.

Aliter — Patina fusilis — Accipies olusatra, purgas, lavas, coques. Refrigerabis, et friges. Accipies cerebella IV, enervabis, coques. Adjicies in mortario piperis scrupulos VI; suffundes liquamen; fricabis. Postea adjicies cerebella; fricabis iterum: adjicies olusatra, et simul conteres. Postea franges ova VIII; adjicies cyathum liquaminis, vini cyathum, passi cyathum. Contrita si-

no (1), tramezzandovi polpa di pollo, ghiandole di capretto (2), formaggio vestinate (3), pinocchi, citriuoli, cipolle secche sminuzzate. Versavi sopra il tritume. Immergi il vase nel ghiaccio pesto, e servi (4).

Altro rifreddo — Smidolla un pane alessandrino, e mettilo a macerare nella posca (5). Trita in mortaio pepe, menta, aglio (6), coriandro verde, formaggio vaccino salato, con acqua, olio, vino; e servi.

CAPO II.

TORTE DI PESCE, ERBOLATI E MELATE.

Torta giornaliera (7) — Trita cervella lessate, con pepe, comino, laser, savore, sapa, latte ed uova. Cuoci a fuoco lento, ovvero in acqua calda (8).

Torta soda da arrovesciare (9) — Abbrostisci pinocchi e gherigli di noci, e tritali con mele, pepe, savore, latte ed uova. Poco d' olio.

Altra torta — Trita fusti di lattuga con pepe, savore, sapa, acqua ed olio. Cuoci; fa rappigliare con uova; impepa, e manda in tavola.

Torta semiliquida (10) — Prendi smirnio; netta, lava e cuoci: lascialo raffreddare, e poi friggilo. Snerva e cuoci quattro cervella. Metti in mortaio scrupoli sei di pepe; bagna con savore, e trita. Uniscivi le cervella, e di nuovo trita: indi aggiungi lo smirnio, e pesta tutto insieme. Fatto ciò, schiaccia otto uova; mescivi un bicchier di savore, uno di vino, uno di passo; e con questo

(1) Il picentino era un pane di spelta spugnoso, leggierissimo, che s' usava nelle cucine, perchè facile ad imbeversi e gonfiare (*Marziale* XIII, 47). Plinio ci descrive il modo, in cui si faceva (*N. H.* XVIII, 27).

(2) *Capra Hircus* Linn.

(3) Il cacio vestinate è ricordato anche da Marziale (XIII, 31) e da Plinio (XI, 97). Ma in ambedue questi luoghi gli eruditi leggono a buona ragione *vescinus* in luogo di *vestinus*. Ho detto a buona ragione, perchè Plinio lo dice provegnente di presso Roma, e ne loda segnatamente quello della pianura *Cedizia*, ch' egli stesso poi colloca nel territorio Falerno (XIV, 8). Anche qui leggasi adunque *caseum vescinum*.

(4) Dell' uso del ghiaccio per fluidi e solidi presso i Romani gli esempii sono frequentissimi in Ateneo, Petronio, Macrobio ecc. Vedi *Butii de potu antiquorum* apud Graevium T. XII.

(5) Qui, e forse anche nel fine, sembra mancar qualche cosa; se pur l'autore non intende che in tutto quello, che non è qui indicato, sia da tenere il modo del rifreddo precedente. Che anche qui, in luogo di *insuper vinum*, non debba leggersi *insuper nivem?*

(6) Questa è la prima volta che il nostro autore nomina l' *Allium sativum* del Linneo.

(7) L' antica *patina* s' è conservata, e per la parola e per la forma, nel veneziano *piadena*; non però interamente per l' uso. I Latini se ne valevano per cuocere e servire guazzetti, migliacci e torte più o meno sode; e lo stesso nome passò naturalmente presso di loro, anche a tutti i manicaretti che si cocevano e servivano in quella specie di vasi.

(8) Qui apparisce l' uso della stufa umida, cioè del bagnomaria.

(9) Questo manicaretto, crede il Barthio che sia detto *versatile* quasi fosse d' una natura media, da poter comparire in più serviti; il Lister, perchè debba dimenarsi e voltar di continuo, finchè si rappiglia. Io, leggendo nel seguente titolo *patina fusilis*, contrappongo *versatilis* a *fusilis*. Nel n. 1 del c. V di questo libro, che s' intitola *Gustum versatile*, prescrivesi espressamente *patinam versas in lancem*.

(10) Tengo *fusilis*, com' è nel codice vaticano citato dall' Humelbergio: gli altri codici hanno *frisilis*, poco diverso nella scrittura. Nè solo più lontano, ma anche men ragionevole mi pare il *frictilis* sostituito per congbiettura dall' Humelbergio, non essendovi di fritto che lo smirnio; mentre la copia de' liquidi aggiunti, e il ripetuto tritare d' ogni sostanza soda, fa credere che il composto abbia a riuscire alquanto liquidò.

mul temperabis. Patinam perunges. Impones in thermospodio. Postea quam coctum fuerit, piper asperges, et inferes.

Aliter — Patina de asparagis frigida — Accipies asparagos purgatos; in mortario fricabis; aquam suffundes; perfricabis; per colum colabis, et mittes ficedulas curatas. Teres in mortario piperis scrupulos sex; adjicies liquamen; fricabis: vini cyathum I. passi cyathum I. olei uncias III: mittes in cacabum; illic ferveant. Perunges patinam. In ea ova VI cum oenogaro misces. Cum succo asparagi impones cineri calido. Misces impensam suprascriptam. Tunc ficedulas compones. Coques; piper asperges, et inferes.

Aliter — Patina de asparagis — Adjicies in mortario asparagorum praecisuras, quae projiciuntur. Teres, suffundes vinum, colas. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem, saturejam, cepam, vinum, liquamen et oleum. Succum transferes in patellam perunctam. Et si volueris, ova dissolves ad ignem, ut obliget. Piper minutum asperges.

Aliter — Patinam ex rusticis, sive cymis, sive sinapi viridi, sive cucumere, sive coliculis, ita facies. Si volueris, substernes pulpas piscium, vel pullorum.

Aliter —Patina de sambuco calida et frigida — Accipies semen de sambuco; purgabis; ex aqua decoques; succum per colum colabis. Patinam perunges, et in patinam compones. Ad cerebella IV adjicies piperis scrupulos VI; suffundes liquamen; fricabis. Postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum, passi cyathum; teres una; tum in patinam mittes: olei unc. IV. Pones in thermospodio, et facies ut ferveat. Cum ferbuerit, frangas postea ova VI; agitabis, et patinam sic

liquido tempera il tritume fatto. Ungi ben bene la tegghia, e fa cuocere su la cinigia. Quando è cotto, impepa e servi.

Erbolato freddo di asparagi — Togli asparagi rinettati, e battili in mortaio; bagna con acqua, e seguita a tritare; poi staccia. Sbuzza e cuoci dei beccafichi (1). Trita in mortaio sei scrupoli di pepe; versavi savore, e stropiccia; poi un bicchiere di vino, uno di passo, tre oncie d'olio; e metti in pentola a bollire. Ciò fatto, ungi la tegghia; gettavi sei uova con savore acido; mesci il sugo degli asparagi, e metti a cuocere su la cinigia. Versavi il tritume, ed allora unisci vi anche i beccafichi. Cuoci, cospergi di pepe, e servi.

Altro erbolato di asparagi — Metti in mortaio quei frastagli degli asparagi che si gettano. Trita, bagna con vino, e cola. Trita pepe, ligustico, coriandro verde, peverella, cipolla, vino, savore ed olio, e versa il sugo nella tegghia, prima ben unta. Se vuoi, sciogli vi uova rimestando al fuoco, perchè il tutto si tenga bene insieme. Aspergi di pepe polverizzato.

Altro erbolato — Allo stesso modo farai erbolati, o di talli, o di senapa verde, o di citriuoli, o di broccoli. Se vuoi, stendivi sotto polpe di pesci o di polli.

Torta sambucata calda o fredda — Prendi semi di sambuco (2); netta, e disfà in acqua; poi passa il sugo. Ungi la tegghia, e riponvi il sugo. Prendi (3) quattro cervella; aggiungi sei scrupoli di pepe; bagna con savore, e trita. Quindi versavi un bicchier di savore, uno di vino, uno di passo, e stropiccia insieme (4); poi getta nella tegghia: d'olio vi porrai oncie quattro. Colloca la tegghia sovra ceneri calde, e fa che bolla. Allora rompi sei uova, diguazza e condensa la composizione.

(1) Gli ornitologi moderni hanno unite le due specie di motacille del Linneo, cioè la *hortensis* e la *ficedula*, perchè non bene determinate, quantunque alla *ficedula* egli avesse citata la figura della pagina undecima della uccelliera dell' Olina; e vollero col Bechstein appellare il *Beccafico*, *Sylvia hortensis*. Io però avrei ritenuto l' aggiunto *ficedula*, perchè più consono ai costumi dell' animale, e vi avrei apposta la determinazione, e quindi soppressa la specie *hortensis*.

Mi si perdoni questa digressione, e vengo ad Apicio. Il testo mi par qui difettoso, non potendosi credere nè che i beccafichi s' introducano crudi, nè che si gettino prima in quel sugo freddo; tanto più che in fine, dopo versato nella tegghia il sugo ed anche il tritume, prescrivesi, come di cosa separata, *tunc ficedulas compones*. Credo adunque che l' *et mittes* sia un errore, o ci manchi alcun che; sicchè in questo luogo si comandasse di far cuocere intanto i beccafichi, o già cotti di tenerli pronti in caldo.

(2) *Sambucus nigra* Linn.

(3) I codici hanno *Ad surcellum adiicies etc.* donde l' Humelbergio trasse *Ad succum illum adiicies etc.* la sconvenevolezza della qual mutazione apparisce chiara dalla natura delle cose che qui si prescrivono, e dal riscontro con le altre composizioni simili, che si insegnano in questo medesimo capo.

(4) L' Humelbergio legge *teres tantum*, *in patinam mittes etc.* che non dà alcun senso conveniente. La correzione di questo luogo è connessa con quella del passo antecedente, *Ad surcellum adiicies etc.* Del resto chi leggesse *teres totum* o *teres iterum*, non avrei che opporre; purchè abbiasi come errore il *tantum*, e si conceda che l' *in patinam mittes* non dee riferirsi soltanto all' olio, di cui parlasi dopo, ma a tutto il condimento preparato; giacchè non può supporsi che si triti il pepe dentro alla tegghia col sugo di sambuco.

obligabis. Cum obligaveris, piper asperges et inferes.

Patina de rosis — Accipies rosas et exfoliabis. Album tolles, mittes in mortarium, suffundes liquamen, fricabis. Postea mittes liquaminis cyathum unum semis, et succum per colum colabis. Accipies cerebella IV. enervabis, et teres piperis scrupulos VIII. suffundes ex succo, fricabis. Postea ova octo franges: vini cyathum unum semis, et passi cyathum unum: olei modicum. Postea patinam perunges, et eam impones cineri calido, et sic impensam suprascriptam mittes. Cum cocta fuerit in thermospodio, piperis pulverem superasperges, et inferes.

Aliter — Patina de cucurbitis — Cucurbitas elixas et frictas in patina compones. Cuminatum superfundes, modico oleo superadjecto. Fervere facias, et inferes.

Patina de apua — Apuam lavas, ex oleo maceras, in cumana compones; adjicies oleum, liquamen, vinum. Alligas fasciculos rutae et origanum, et subinde fasciculos cum apua elixabis. Cum cocta fuerit, projicies fasciculos, et piper asperges, et inferes.

Aliter. Patina de apua sine apua — Pulpas piscis assi, vel elixi, minutatim facies, ita abundanter, ut patinam, qualem voles, adimplere possis. Teres piper et modicum rutae. Suffundes liquamen quod satis erit, et olei modicum, et commisces in patina cum pulpis; sic et ova cruda confracta, ut unum corpus fiat. Desuper leviter compones urticas marinas, ut non cum ovis misceantur. Impones ad vaporem, ut cum ovis ire possint; et cum siccaverint, superasperges piper tritum, et inferes ad mensam. Nemo agnoscet quid manducet.

Patina ex lacte — Nucleos infundes, et siccas. Echinos recentes praeparatos habebis. Accipies patinam, et in eam compones singula infrascripta: mediana malvarum et betarum, et porros maturos, apios, olus molle, et viridia elixa; pullum raptum et jure coctum, cerebella elixa, lucanicas, ova dura

Come sia densa a dovere, cospergi di pepe, e servi.

Torta rosata — Prendi rose e le sfoglia. Taglia l' unghie dei petali, gettale in mortaio, bagna con savore, e trita. Poscia vi aggiungi un bicchiere e mezzo di savore, e feltra il sugo. Togli quattro cervelli. Snerva, e trita con otto scrupoli di pepe; bagna col sugo, e stropiccia. Dopo rompi otto uova, e mischia un bicchiere e mezzo di vino, un di passo, e un po' d' olio. Appresso ungi la tegghia, mettila su la cinigia, e gettavi il composto soprascritto. Quando sia cotto, spolverizza con pepe, e servi.

Altro piatto, di zucche — Metti in tegame zucche lessate e poi fritte. Bagna con salsa di comino, aggiunto poco olio. Fa che bolla, e servi.

Acciugata — Lava l' acciuga (1), l' ammollisci nell' olio, preparala in testo, aggiungi olio, savore, vino. Forma mazzetti di ruta e maggiorana, e lessali con l' acciuga. Allorchè sia cotta, getta via i mazzetti, spolverizza con pepe, e servi.

Acciugata senza acciughe — Sminuzza polpa di pesce arrosto od allesso quanto basti per empiere quella tegghia che ti bisogni. Trita pepe ed un po' di ruta. Bagna con quanto di savore sia sufficiente, e con un po' d' olio; poi meschia nella tegghia con le polpe sopraddette, e così pure con uova crude schiacciate, perchè tutto insieme s' incorpori. Accomoda leggiermente alla superficie ortiche di mare (2), badando che non si mescolino con le uova. Metti a scaldare, perchè con le uova possa prendersi il tutto (3). Quand' è preso, spolverizza con pepe, e porta in tavola. Nessuno conoscerà che cosa mangi.

Latteruolo — Metti in molle dei pinocchi, e poi sciugali. Terrai preparati dei ricci di mare freschi (4). Togli la tegghia, ed assettavi a mano a mano le seguenti cose: la parte di mezzo delle foglie di malva e bietola, e porri maturi, sedani, polta d' erbe (5) ed ortaggi lessi; frusti di

(1) *Clupea Encrasicolus* Linn.

(2) Dal contesto credo poter determinare che la Medusa accennata dall' Autore sia la *Medusa Aurita* del Linneo.

(3) Ne' codici sta così, *cum ovis ire possint*; nè vi era ragione che l' Humelbergio sostituisse di suo capriccio *bullire* ad *ire*; giacchè del senso qui non si può dubitare, e questo ci è offerto bene dalla frase *ire cum ovis*, che è quanto dicesse *coire cum ovis*. Il dir *bullire cum ovis* in questo senso mi parrebbe più strano.

(4) La lezione comune è, *Nucleos infundes et siccas eos recentes praeparatos habebis*. La correzione da me introdotta mi sembra molto probabile, perchè dà a questo passo un andare più franco e conforme al solito, e perchè corrisponde a ciò che prescrivesi su 'l fine, *echinos recentiores .... asperges*; prescrizione che riesce ivi strana ed insolita, se non siasene fatto alcun cenno prima. L' essere stato scritto *echinos* in abbreviatura, o la vicinanza di scrittura con *siccas*, può aver fatto nascere l' errore. *Ricci freschi* equivale a *non salati*.

(5) Vedi lib. III. cap. XV.

per medium incisa mittes; longanones porcinos ex jure tarentino fartos, coctos, concisos; jecinora pullorum, pulpas piscis aselli fricti, urticas marinas, pulpas ostreorum, caseos recentes. Alternis compones; nucleos pineos et piper integrum asperges. Jus tale perfundes: piper, ligusticum, apii semen, silphium. Coques, et ubi cocta fuerint, lac colas; cui ova cruda commisces, ut unum corpus fiat, et supra illa omnia perfundes. Cum cocta fuerint, echinos recentiores, piper asperges, et inferes.

Patinam apicianam sic facies — Frusta suminis cocti, pulpas piscium, pulpas pulli, ficedulas, vel pectora turdorum cocta, et quaecumque optima fuerint. Haec omnia concides diligenter, praeter ficedulas. Ova vero cruda cum oleo dissolvis. Teres piper, ligusticum; suffundes liquamen, vinum, passum, et in cacabum mittes ut liquefiat, et amylo obligas. Antea tamen pulpas concisas universas illuc mittes, et sic bulliat. At ubi coctum fuerit, levabis cum jure suo, et in patella alternis de trulla refundes cum piperis granis integris, et nucleis pineis, ita ut per singula coria substernas diploidem in laganum. Similiter, quotquot lagana posueris, tot trullas impensae desuper adjicies. Unum vero laganum fistula percuties, et superimpones. Piper asperges. Ante tamen illas pulpas ovis obligabis, et sic in cacabum mittes; tum impensam. Patellam aeneam qualem debes habere, infra ostenditur.

Patina cotidiana — Accipies frusta suminis cocta, pulpas piscium coctas, pulpas pulli coctas:

pollo cotto nel brodo, cervella lesse, lucaniche, uova toste divise a mezzo; salsicciotti di porco alla tarantina (1), cotti e tagliati; fegatelli di polli, polpe di merluzzo (2) fritte, ortiche di mare, polpa d'ostriche, formaggio fresco. Componi a piani alternando. Spargivi pinocchi e pepe intiero. Bagna con la salsa seguente; pepe, ligustico, semi di sedano, laser. Cuoci, e poscia versavi latte ed uova crude, perchè s'incorpori bene ogni cosa. Cotta la composizione, mettivi i ricci di mare (3) freschi; spolverizza con pepe, e servi.

Il pasticcio apiciano comporrai così — Frusti di poppe di troja, polpe di pesci, polpe di polli, beccafichi, o petti di tordi (4), ogni cosa cotto, e checchè altro ti troverai avere di delicato. Sminuzza, eccettuati i beccafichi. Sciogli in olio uova crude. Trita pepe e ligustico; bagna con savore, vino e passo; metti a struggere in pentola, e addensa con amido. Prima però vi farai bollire quelle varie polpe sminuzzate; e cotte che siano, ne le trarrai col loro sugo, e le riverserai, un romaiuolo per volta, in una casserola, con grani intieri di pepe e pinocchi, sopra ogni suolo di polpe stendendone uno di pasta in isfoglia (5). Similmente, quante sfoglie porrai, altrettanti romaiuoli gettavi sopra di condimento. Una di quelle sfoglie, spianala bene col matterello, e stendila sopra per coperta: poi spolverizza con pepe. Nell'uova sbattute intriderai le polpe prima ancora di metterle in pentola; e dopo vi getterai il condimento. La forma della casserola, che dei avere, è indicata più sotto (6).

Pasticcio giornaliero — Prenderai frusti di poppe di scrofa, polpe di pesci, polpe di polli,

(1) Di salsa tarentina parlasi anche nel c. 7 del l. VIII, n. 1; ma non si trova descritta mai. L'Humelbergio suppone che sia quella stessa che è poi prescritta su 'l fine di questo capitoletto per concia del latteruolo; ciocchè non parmi probabile. Egli stesso, senza autorità di codici, trasportò qui l'ordine delle parole a questo modo: *Longanones porcinos fartos, ex jure tarentino coctos.* Ma, non sapendosi nulla di quel brodo o salsa, non era da toccare il testo; perchè nulla vieta che, nel comporre le salsiccie, alla carne battuta si mescolasse brodo con varii condimenti (*Vedi il l. II*). La vera scrittura pare *longavones*.

(2) *Gadus Merlucius*. Linn. A questa specie credo riportare l'*Asellus* dell'A.

(3) *Echinus esculentus*. Linn.

(4) *Turdus musicus* Linn. I Romani dottissimi in gastronomia avevano magnifiche uccelliere per ingrassarvi molte specie di uccelli. Varrone *de re rustica* lib. 3. cap. 5 dice: *M. Laenii Strabonis, qui Brundusii hospes noster, primus in peristylo habuit exedra conclusas aves, quas pasceret subjecto rete; sed etiam in Tusculano magno aedificio Luculli ecc.* e poscia viene via via descrivendo ampiamente le gabbie per contenervi uccelli da ingrassare, i cibi al proposito, i modi ecc.

(5) Il Furlanetto suggerisce qui la correzione, *substernas diploidem, inde laganum.* Ma non mi par necessaria; perchè, interzandosi a suoli gl'ingredienti alla sfoglia, ogni suolo d'ingredienti è veramente un soppanno *(diplois)* che stendesi sotto *(substernitur)* per la sfoglia che il dee coprire *(in laganum)*. Altrimenti all'*inde laganum* convien sottintendere *ponis*; giacchè *substernes* non può riferirsi convenevolmente che al suolo di sotto. Io, benchè nel tradurre ho seguito la lezione de' codici, credo però che sia qui invertito l'ordine delle parole, e che debba scriversi *substernas laganum in diploidem*; ciocchè permetterebbe anche, se si volesse, di dare a *diplois* il suo più vero senso di *panno foderato* o *doppiato*; e d'intendere che la prima sfoglia debba essere stesa su 'l fondo stesso, e rivestire la casserola, come prescrivesi nel seguente capitoletto, e sembra più naturale.

(6) Di questo vase aggiungevasi forse la figura.

haec omnia concides diligenter. Accipies patellam aeneam. Ova confringes in cacabum, et dissolves. Adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum; fricabis; suffundes liquamen, vinum, passum et oleum modice; reexinanies in cacabum; facies ut ferveat; cum ferbuerit, amylo obligas; pulpas quas subcultrasti in jus mittis. Substernes diploides patinam aeneam, et trullam plenam pulpae, et disperges oleum, et laganum ponis. Similiter, quotquot lagana posueris, tot trullas impensae adjicies. Unum laganum fistula percuties; a superficie versas in discum; in superficiem pones. Piper asperges, et inferes.

Patina versatilis vice dulcis — Nucleos pineos, nuces fractas et purgatas, attorrebis eas: teres cum melle, pipere, liquamine, lacte, ovis, modico mero, et oleo modico.

Patella tyrotaricha — Ex quocumque pisce salso volueris, coques ex oleo, exossabis; et cerebella cocta, pulpas piscium, jecuscula pullorum, ova dura, caseum mollem excaldatum, haec omnia calefacies in patella. Teres piper, ligusticum, origanum, rutae baccam, vinum, mulsum, oleum. Patellam ad lentum ignem, ut coquatur. Ovis crudis obligabis; adordinabis; cuminum minutum asperges, et inferes.

Patella sicca — Isicia de tursione — Enervabis, concides minutatim. Teres piper, ligusticum, origanum, petroselinum, coriandrum, cuminum, rutae baccam, mentham siccam, ipsum tursionem: isicia deformabis. Vinum, liquamen, oleum. Coques; coctum in patellam collocabis. Jus in ea

ogni cosa cotto; e tagliuzzerai tutto diligentemente. Prepara una casserola. Schiaccia delle uova in un pignatto, e diguazza. Metti in mortaio pepe, ligustico, maggiorana; trita; bagna con savore, vino, passo e poco olio; versa nel pignatto, e fa che bolla; poi addensa con amido, e getta le polpe sminuzzate in quel sugo. Cuopri il fondo della casserola (1) con una sfoglia di pasta, e versavi una cazza di quelle polpe; stillavi olio, e poi mettivi un altro suolo di pasta. Similmente, quanti suoli fai di pasta, altrettante cazze della composizione vi versa. Una sfoglia assottiglia con lo spianatoio, e stendila arrovesciata in un piatto, e adattala per coperta al pasticcio. Spolverizza con pepe, e servi.

Torta soda da arrovesciare (2) *in luogo di chicche* — Abbrostisci pinocchi e noci schiacciate e rimonde; poi trita con mele, pepe, savore, nova, poco vino pretto, e poco olio.

Torta di pesce salato e formaggio — Di qualunque pesce salato tu voglia farla, cuocilo in olio, togli le spine; e cervelli cotti, polpa di pesci, fegati di polli, uova toste, formaggio tenero lavato in acqua calda, tutte queste cose scalda in tegame. Trita pepe, ligustico, maggiorana, coccole di ruta, vino, vino melato, olio. Metti il tegame a cuocere a fuoco lento. Addensa con uova crude; governa (3) a dovere; spolverizza con comino tritato, e servi.

Piatto secco. Polpette di pesce porco (4) — Snerva il pesce, e tagliuzzalo. Trita pepe, ligustico, maggiorana, prezzemolo, coriandro, comino, coccole di ruta, menta secca, e il medesimo pesce, con vino, savore, olio. Fanne polpette (5), e cuocile. Cotte che sieno, versale in tegame. Fa

(1) Pare che il *trullam plenam pulpae* sia retto anch' esso dal seguente *ponis*, sicchè l' *et disperges oleum* sia quasi una parentesi. Ma neppur questo basta a togliere ogni difficoltà. Come può stare cotesta forma di dire, *Substernes diploides patinam aeneam?* Che debba leggersi *diploide*? o che *diploides* sia verbo, come il *dediploidat* supposto dal Bothe in Plauto, e che *substernes* ne sia una chiosa malamente introdotta nel testo? o che il *patinam aeneam* sia retto anch' esso dal *ponis*, come mostrano d' avere inteso l' Humelbergio ed il Lister, collocando la posa dopo *diploides?* In questo caso che cosa significherebbe il *snbsternes diploides?* e come potrebbe supporsi che nell' ordine de' suoli si annoverasse per primo il fondo stesso della casserola?

(2) Vedi il secondo capitoletto di questo capo, dov' è insegnato lo stesso manicaretto, senonchè vi manca il vino. Anche qui leggevasi *modico melle*, e fu l' Humelbergio che, secondo il suo codice, vi sostituì *modico mero*.

(3) È l' unico luogo, in cui trovisi il verbo *adordinare*. Che debba leggersi *adornabis*, come in altri passi simili?

(4) I vecchi Ittiologi corrono in grandissime ambagi a proposito del *Tursio* dei Latini. L' Aldrovandi riporta varie opinioni nella sua Opera intorno i pesci, e con un pelago di erudizione non decide positivamente a quale fra quelli presentemente conosciuti sia da riportarsi. Alcuni vollero che fosse un Delfino, ed il *Delphinus Phocaena* di Linneo. Ma la carne dei Delfini è pessima; dunque questa no. Altri il credettero uno *Squalo*, e lo *Squalus centrina* dello stesso Linneo: ma anche di questo la carne appelliamo *Porcelletta*, ed è pesce delicatissimo.

(5) Credo che qui sia rivoltato l' ordine delle parole, e che debba leggersi, *ipsum tursionem, vinum, liquamen, oleum. Isicia deformabis; coques* ec.

facies; piper, ligusticum, saturejam, cepam, vinum, acetum (*alias* liquamen), oleum: in patellam pones ut coquatur; ovis obligabis; piper asperges, et inferes.

Patella ex olusatro — Elixas ex aqua nitrata; exprimis in patellam. Teres piper, ligusticum, coriandrum, saturejam, cepam, vinum, liquamen, acetum, oleum. Transferes in patellam, et coques; amylo obligas; thymum et piper minutum asperges. Et de quacumque herba, si volueris, facies ut supra.

Patina de apua fricta — Apuam lavas. Ova confringes, et cum aqua commisces; adjicies liquamen, vinum, oleum; facies ut ferveat, et cum ferbuerit, mittes apuam. Cum duxerit, subtiliter versas; facies ut coloret; oenogarum simplex perfundes. Piper asperges, et inferes.

Patina ex lacertis et cerebellis — Friges ova dura; cerebella elixas et enervas; gigeria pullorum coques; haec omnia divides, praeter piscem; compones in patina praemista; salsum coctum in medio pones. Teres piper, ligusticum; suffundes passum vel mulsum, ut dulcis sit; piperatum mittes in patinam; facies ut ferveat. Cum ferbuerit, ramo rutae agitabis, et amylo obligas.

Patina mullorum loco salsi — Mullos rades; in patina munda compones; adjicies liquamen ut ferveat. Cum ferbuerit, mulsum mittes aut passum; piper asperges, et inferes.

Patina piscium loco salsi. — Pisces qualeslibet curatos, friges; in patinam compones. Adjicies olei quod satis est, et salsum interpones. Facies ut ferveat. Cum ferbuerit, mittes mulsum, et jus agitabis.

Patina piscium — Pisces qualeslibet rades, et curatos mittes. Cepas siccas ascalonias, vel alterius generis, concides in patinam, et pisces supra compones. Adjicies liquamen, oleum. Cum coctum fuerit, salsum coctum in medio pones. Addendum acetum: asperges et cunilam bubulam.

Patina lucretiana — Cepas pallacanas purgas; viridia earum projicies; in patinam concides. Liquaminis modicum, oleum et aquam. Dum coquitur, salsum crudum in medium ponis. At ubi cum salso prope cocta fuerit, mellis cochleare asper-

loro una salsa di pepe, ligustico, peverella, cipolla, vino, aceto (o savore), olio. Addensa con uova, cospergi di pepe, e servi.

Erbolato di smirnio — Lessalo in acqua con sale ammoniaco, e spremine il succhio in un tegame. Trita pepe, ligustico, coriandro, peverella, cipolla, vino, savore, aceto, olio; versa il tritume nel tegame, e cuoci. Addensa con amido; spolverizza con timo e pepe. Lo stesso potrai fare con qualunque erbaggio ti piaccia.

Torta d'acciughe fritte — Lava le acciughe. Rompi uova e diguazzale con acqua. Aggiungi savore, vino, olio. Fa che bolla, e poi mettivi le acciughe. Allorchè il tutto abbia fatto buon corpo, rivoltalo con diligenza. Fa che prenda colore. Bagna con savore acido semplice. Cospergi di pepe, e servi.

Torta di sgomberi (1) *e cervelli* — Friggi uova toste; lessa e sfibra cervelli; cuoci ventrigli di polli; frastaglia tutto, fuorchè il pesce; versa la mistura nel tegame; metti nel mezzo lo sgombero salato, cotto. Trita pepe, ligustico; bagna con vino d'uva passa o con vino melato, perchè sia dolce. Versa il sugo nel tegame, e fa che bolla. Allora diguazza con un ramoscello di ruta, e addensa con amido.

Piatto di triglie (2) *in luogo di salume* (3). Scaglia le triglie, e preparale in un tegame netto. Mettivi savore, e fa bollire. Allora versavi vino melato, o passo; aspergi di pepe, e servi.

Piatto di pesci in luogo di salume — Friggi, dopo sventrati, qualunque specie di pesci ti piaccia. Accomodali nel tegame. Aggiungi quanto basti d'olio, e frammetti salume. Fa che ogni cosa bolla. Allora versavi vino melato, e diguazza il sugo.

Piatto di pesci — Scaglia e sventra pesci di qualunque specie. Sminuzza scalogne secche, o di altra sorte, nel tegame, e collocavi sopra i pesci. Aggiungi savore ed olio. Quando tutto sia cotto, mettivi in mezzo il salume pur cotto. Spruzza aceto, e cospergi di santoreggia (4).

Piatto lucreziano (5) — Purga scalogni (6); gettane la parte verde; affettali nel tegame, e bagna con poco savore, olio ed acqua. Mentre si cuocono, metti nel mezzo salume crudo. Allorchè sia quasi che cotta ogni cosa col salume, versavi

(1) *Scomber Colias* Linn.

(2) *Mullus Surmuletus* Linn.

(3) La voce *Salsum*, sostantivo, manca nel vocabolario del Furlanetto.

(4) Adotto la correzione del Humelbergio, cioè sostituisco *Cunilam bubulam* in luogo di *Coronam bubulam*, come sta nel testo; perchè *Coronam* non avrebbe significato di sorte alcuna. Riporto la pianta alla *Satureja montana* del Linneo.

(5) Uno de' tre famosi ghiottoni di Roma regnante Augusto.

(6) *Allium Ascalonicum* Linn.

ges; aceti et defruti pusillum. Gustas: si fatuum fuerit, liquamen adjicies; si salsum, mellis modicum, et cunilam bubulam asperges, ut bulliat.

Patina de lacertis — Lacertos rades, lavas; ova confringes et cum lacertis commisces; adjicies liquamen, vinum, oleum; facies ut ferveat. Cum ferbuerit, oenogarum simplex perfundes. Piper asperges, et inferes.

Patina piscium zomoteganite — Crudos quoslibet pisces in patina compones. Adjicies oleum, liquamen, vinum coctum, fasciculum porri, coriandri. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origani fasciculum; de suo sibi fricabis; suffundes jus de suo sibi; ova cruda dissolves; temperas; exinanies in patinam; facies ut obligetur. Cum tenuerit, piper asperges, et inferes.

Patina solearum — Soleas battues, et curatas compones in patina. Adjicies oleum, liquamen, vinum. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum; fricabis; suffundes jus, ova cruda, et unum corpus facies. Super soleas refundes; lento igni coques. Cum duxerit, piper asperges, et inferes.

Patina de piscibus — Piperis unciam, caraeni heminam, conditi heminam, olei uncias undecim.

Patina de pisciculis — Uvam passam, piper, ligusticum, origanum, cepam, vinum, liquamen, oleum. Transferes in patellam. Cum cocta fuerit, adjicies in ipsam pisciculos coctos. Amylo obligas, et inferes.

Patina de piscibus dentice, aurata et mugile — Accipies pisces; curatos subassabis; postea eos in pulpas carpes. Deinde ostrea curabis. Adjicies in mortarium piperis scrupulos sex; suffundes liquamen; fricabis. Postea adjicies liquaminis cyathum unum, vini cyathum unum. Mittes in cacabum et olei uncias tres, et ostrea. Oenogarum facias fervere. Cum ferbuerit, patinam perungis, et in pulpam supra scriptam mittes et in condituram de ostreis. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, franges ova XI; infundes super ostrea. Cum strinxerint, piper asperges, et inferes.

Patina de pisce lupo — Teres piper, cuminum, petroselinum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, olei guttas.

una cucchiaiata di mele, un tantinò di aceto e di sapa. Assaggia: se sia insipido, aggiungi savore; se troppo salato, un po' di mele, e mettivi a bollire della santoreggia (1).

Piatto di sgomberi — Scaglia e lava gli sgomberi; rompi uova, e meschiale coi pesci; aggiungi savore, vino, olio; fa bollire, e, quando bolle, bagna con savore acido semplice. Aspergi di pepe, e servi.

Piatto di pesci nel proprio sugo — Accomoda nel tegame qualunque sorta di pesci. Aggiungi olio, savore, sapa, un mazzetto di porri e di coriandro. Mentre cuoce, trita pepe, ligustico, un mazzetto di maggiorana; stropiccia a secco; poi bagna col sugo stesso del tegame; diguazza uova crude; mesci, e versa nel tegame. Fa rappigliare; poi aspergi di pepe, e servi.

Piatto di sogliole (2) — Batti le sogliole, e governate accomodale in tegame. Aggiungi olio, savore, vino. Mentre cuocono, trita pepe, ligustico, maggiorana; stropiccia; bagna con brodo ed uova crude, riducendo tutto a un corpo. Versa sopra le sogliole, e cuoci a fuoco lento. Quando ha preso il colore, aspergi di pepe, e servi.

Piatto di pesci — Un'oncia di pepe, sei bicchieri di sapa, sei bicchieri di vino condito, undici oncie d'olio.

Piatto di pesciolini. — Trita uva passola, pepe, ligustico, maggiorana, cipolla, vino, savore ed olio: travasa in tegghia, e cuoci; poi gettavi i pesciolini pur cotti; addensa con amido, e servi.

Piatto di pesci, dentice, orata e cefalo (3) — Prendi i pesci; e, governati, arrostiscili a mezza cottura; poscia sminuzzane la polpa. Sguscia quindi delle ostriche. Trita in mortaio sei scrupoli di pepe, bagnando con savore; poscia aggiungivi un bicchiere di savore ed uno di vino. Inoltre metti a cuocere le ostriche con tre oncie d'olio. Fa bollire il tritume; e, quando ha bollito, ungi il tegame, e gettavi il tritume sopra la detta polpa, e la concia d'ostriche. Fa bollire il tutto; poi schiaccia undici uova (4), e versale sopra le ostriche. Quando vi han fatto crosta, impolvera con pepe, e servi.

Piatto di pesce lupo (5) — Trita pepe, comino, prezzemolo, ruta, cipolla, mele, savore, passo, poche goccie d'olio.

(1) Ripetasi ciò che ho detto alla nota 4, della p. 85.

(2) *Pleuronectes Solea* Linn.

(3) *Sparus Dentex* — *Sparus Aurata* — *Mugil Cephalus* Linn.

(4) La lezione comune è *franges ova XL*; quantità incredibile. È facile il vedere donde potesse nascer l'errore.

(5) *Perca punctata* Linn.

Patina de sorbis calida et frigida — Accipies sorba; purges; in mortario fricabis; per colum colabis. Cerebella enervabis quatuor cocta. Mittes in mortario piperis scrupulos octo; suffundes liquamen; fricabis; adjicies sorba; in se contemperabis. Franges ova octo; adjicies cyathum liquaminis unum. Patinam mundam perunges, et in thermospodio pones, et sic eam impensam mittes; ac subtus supra thermospodium habeat. Cum cocta fuerit, piper minutum asperges, et inferes.

Patina de persicis — Persica duriora purgabis; frustatim concides; elixas; in patinam compones; olei modicum super instillabis, et cum cuminato inferes.

Patina de pyris — Pyra elixa et purgata e medio teres cum pipere, cumino, melle, passo, liquamine, oleo modico. Ovis mixtis patinam facies; piper super asperges, et inferes.

Patina urticarum calida et frigida — Urticam accipies, lavas, colas per colum, exsiccabis in tabula, eam concides. Teres piperis scrupulos decem; suffundes liquamen; fricabis; postea adjicies liquaminis cyathos duos, olei uncias sex. Cacabus ferveat. Cum ferbuerit, coctum tolles ut refrigescat. Postea patinam mundam perunges; franges ova octo, et agitas; perfundes: subtus supra cinerem calidum habeat. Cum coctum fuerit, piper minutum asperges, et inferes.

Patina de cydoniis — Mala cydonia, cum porris melle, liquamine, oleo defricato, coques, et inferes; vel elixata ex melle.

CAPUT III.

Minutal de piscibus vel isiciis.

Minutal marinum — Pisces in cacabum mittes; adjicies liquamen, oleum, vinum, cocturam; por-

Torta di sorbe (1) *calda o fredda* — Prendi sorbe, puliscile, pestale in mortaio, e feltra il sugo. Sfibra quattro cervella cotte. Metti in mortaio otto scrupoli di pepe; bagna con savore, e trita. Aggivi il sugo delle sorbe, e meschia. Rompi otto uova, e aggiungivi un bicchiere di savore. Ungi un tegame netto; mettilo su la cinigia, e versavi la composizione suddetta: abbia la cinigia sotto e sopra. Cotta la torta, spolverizzala di pepe, e mandala in tavola.

Torta di pesche — Rimonda pesche fra le più dure; tagliale in pezzetti, e lessale. Poi mettile in tegame; stillavi poco olio, e servile con salsa di comino.

Torta di pere. — Lessa le pere, gittane i torsi, e trita le polpe con pepe, comino, mele, passo, savore e poco olio. Fanne una torta, mischiandovi uova. Spargi sopra del pepe, e dà in tavola.

Erbolato di ortiche (2) *caldo o freddo* — Prendi ortiche, lavale e lasciale sgocciolare sul colatoio. Seccale, e quindi le taglia. Trita dieci scrupoli di pepe; bagna con savore; stropiccia; poscia aggiungivi due bicchieri di savore e sei once d'olio. Metti ogni cosa a bollire in pentola; e, quando è cotto, leva e lascia freddare. Poi ungi il tegame, e versavi, sopra il composto, otto uova schiacciate e sbattute. Cuoci sotto testo; e, quando sia cotto, spolverizza di pepe, e servi.

Melata di cotogne — Cuoci e servi le cotogne con un tritume di porri, mele, savore ed olio. Allesso, cuocile col mele.

CAPO III.

Minuto di pesci o di polpette.

Minuto marino — Metti pesci in una pentola, con savore, olio, vino, e brodo (3). Sminuzza

(1) *Sorbus domestica* Linn.

(2) *Urtica dioica* Linn.

(3) La voce *coctura*, non è ricordata dal Furlanetto nel senso che debbe avere in questo capo. La riporta bensì il Du Cange, e la spiega per *jus*, *sorbitio*, cioè *brodo*, *brodetto*; il qual senso calza bene ai varii passi da lui riferiti. Laonde ho creduto di tradurla per *brodo* anche in questo luogo d'Apicio. Il Lister in vece, vedendo nel capitoletto sesto (se pure non vi si dee legger *porrum)* particolarmente accennarsi *cocturam porrorum*, conghietturò che anche negli altri luoghi s' avesse ad intendere *un consumato di porri*; la quale interpretazione perchè potesse passarsi, converebbe almeno che si dicesse così pienamente *coctura porrorum* la prima volta, sicchè potesse supporsi che le altre volte fosse poi detta semplicemente *coctura* per amore di brevità. A questo modo, il vocabolo generale adoperato in senso particolare, dee prendersi della specie più comune, cioè di *brodo*, o *consumato di carni*. Lo stesso uso potè osservarsi nella voce *liquamen*, la quale; comechè abbia il senso generale di *colato*; se non le si aggiunge la determinazione della specie, intendesi del colato d'interiora di pesce macerate con sale, perch' era questa la specie più comune *(Isid. Orig.* XX, 3, 20; *Gloss. Plac.* Cetarii *etc.)*. Anche in italiano chiamasi *cuocitura*, o *bollitura*, quell' acqua, in cui ha bollito o carne o tal altra cosa.

ros capitatos, coriandrum, minutatim concides; isiciola de piscibus minuta facies, et pulpas piscis cocti concerpis; urticas marinas bene lotas mittes. Haec omnia cum cocta fuerint, teres piper, ligusticum, origanum; fricabis; suffundes liquamen, jus de suo sibi; exinanies in cacabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas, agitas. Piper asperges, et inferes.

Minutal tarentinum — Concides in cacabum albumen de porris minutatim; adjicies oleum, liquamen, cocturam, isiciola minuta, et sic temperas ut tenerum sit. Isicium tarentinum facies; inter isicia confectionem invenies. Jus tale facies; Piper, ligusticum, origanum fricabis; suffundes liquamen, jus de suo sibi; vino et passo temperabis. Mittes in cacabum. Cum ferbuerit, tractam confringes, obligas. Piper asperges, et inferes.

Minutal apicianum — Oleum, liquamen, vinum, porrum capitatum, mentham, pisciculos, isiciola minuta, testiculos caponum, glandulas porcellinas; haec omnia in se coquantur. Teres piper, ligusticum, coriandrum viridem vel semen; suffundes liquamen; adjicies mellis modicum et jus de suo sibi; vino et melle temperabis. Facias ut ferveat. Tractam confringes, obligas, coagitas. Piper asperges, et inferes.

Minutal matianum — Adjicies in cacabum oleum, liquamen, cocturam; concides porrum, coriandrum, isicia minuta; spatulam porcinam coctam tessellatim concides, cum sua sibi tergilla; facies ut simul coquantur media coctura; mala matiana purgata intrinsecus, concisa tessellatim mittes. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum viridem vel semen, mentham, laseris radicem; suffundes acetum, mel, liquamen, defrutum modice, et jus de suo sibi; aceto modico temperabis. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes, et ex ea obligas. Piper asperges, et inferes.

Minutal dulce ex citriis — Adjicies in caca-

porri capituti, e coriandro. Fa polpettine di pesci, e frastaglia le polpe del pesce cotto. Gettavi ortiche di mare bene lavate. Cotto che sia tuttociò, trita pepe, ligustico, maggiorana; stropiccia; bagna con savore e col sugo stesso della pentola; poi versa tutto nella pentola. Allorchè bolla, rompi una sfoglia di pasta, e con questa addensa, diguazzando. Cospergi di pepe, e servi.

Minuto tarantino — Taglinzza in pignatta la parte bianca de' porri; aggiungi olio, savore, brodo, polpettine, e tempera in modo che il composto sia alquanto liquido. Le polpettine, falle all' uso di Taranto: ne troverai il modo nel capo, ove è detto delle polpette. Vi fa la salsa seguente: trita pepe, ligustico, maggiorana; bagna con savore e col sugo della pignatta; tempera con vino e passo. Versa in pignatta. Quando bolla, rompi una sfoglia di pasta, e con essa addensa. Cospergi di pepe, e servi.

Minuto apiciano — Olio, savore, vino, porri capituti, menta, pesciolini, polpettine, testicoli di capponi (1), ghiandole di porco, tutte queste cose si cuocano insieme. Trita pepe, ligustico, coriandro verde, o semi del medesimo; bagna con savore; aggiungi un po' di mele e sugo della pignatta; tempera con vino e mele. Fa che bolla. Rompi una sfoglia di pasta, e con essa addensa, ben tramestando. Cospergi di pepe, e servi.

Minuto maziano (2) — Metti in pignatta olio, savore, brodo, porro e coriandro sminuzzati, e polpettine; aggiungivi spalla di porco (3), cotta con la sua cotenna, e tagliata a dadi. Fa che ogni cosa si cuoca insieme a mezza cottura, e uniscivi anche mele maziane, mondate dal torsolo, e tagliate a dadi. Mentre la composizione cuoce, trita pepe, comino, coriandro verde, o semi dello stesso, menta, radice di laser; bagna con aceto, mele, savore, poco di sapa, e con l' intinto della pignatta; e tempera con un po' d' aceto. Fa che bolla. Allora rompi sfoglia di pasta, e con essa addensa. Cospergi di pepe, e servi.

Minuto dolce di cedri (4) — Metti in una

(1) Son curiosi questi testicoli di cappone! Che per castrare i galli i Romani si accontentassero di bruciar loro gli sproni, come dice Varrone *de R. R. lib. III, cap.* 9, mi pare impossibile.

(2) Da quel Mazio rammentato da Plinio lib. XII, cap. XV?.

(3) *Spatula*, o meglio *spathula*, e poi anche *spadula, spadla* e *spalla*, si trovano usati, anche assolutamente senza l' aggiunto *porcina*, nella bassa latinità, per *ispalla di porco*. Veggasi il glossario del Du Cange.

(4) Qui il valente commentatore Lister ha dato in ciampanelle. Prima vuole il vocabolo *Citrium* riguardi non il Cedro, ma il Citriuolo: e in questo caso l'Autore avrebbe scritto *Cucumis*. Poi dice che i Cedri furono conosciuti assai tardi, senza rammentare il passo di Virgilio *Georg. lib. II, vers.* 126 e seg. ove dice:

Media fert tristes succos tardumque saporem
Felicis mali etc. ....

e quelli di Plinio lib. XII, cap. VII, che suonano così: *Malus Assyria .... folium ejus est unedonis, intercurrentibus spinis .... Arbor ipsa omnibus horis pomifera est, aliis cadentibus, aliis maturescentibus, aliis vero subnascentibus.* E lib. XV, cap. XIV. *Ma-*

bum oleum, liquamen, cocturam, porrum capitatum, coriandrum; concides minutatim spatulam porcinam coctam, isiciola minuta. Dum coquitur, teres piper, cuminum, coriandrum vel semen, rutam viridem, laseris radicem; suffundes acetum, defrutum, jus de suo sibi; aceto temperabis. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, citrium purgatum intro foras, tessellatim concisum et elixatum, in cacabum mittes. Tractam confringes, et ex ea obligas. Piper asperges, et inferes.

Minutal ex praecoquis — Adjicies in cacabum oleum, liquamen, vinum; concides cepam ascaloniam aridam; spatulam porcinam coctam tessellatim concides. Hic omnibus coctis, teres piper, cuminum, mentham siccam, anethum; suffundes mel, liquamen, passum, acetum modice; jus de suo sibi temperabis. Praecoqua enucleata mittes; facies ut inferveant, donec percoquantur. Tractam confringes; ex ea obligas. Piper asperges, et inferes.

Minutal ex jecinoribus et pulmonibus leporis — Invenies inter lepores quemadmodum facies. Adjicies in cacabum liquamen, vinum, oleum, cocturam porrorum, et coriandrum concisum, isicia minuta, spatulam porcinam coctam tessellatim concisam, et in eundem cacabum mittes. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, jus de suo sibi; vino et passo temperabis. Facias ut ferveat. Cum ferbuerit, tractam confringes, et ex ea obligas. Piper asperges, et inferes.

Minutal ex rosis — Eodem jure suprascripto, sed passum plus adjicies.

pentola olio, savore, brodo, porro capituto, coriandro; e tagliuzzavi spalla di porco cotta, e polpettine. Mentre ogni cosa si cuoce, trita pepe, comino, coriandro o semi dello stesso, ruta verde, radice di laser; bagna con aceto, sapa, e sugo della pentola; tempera con aceto. Fa che bolla. Allora metti nel vase un cedro scortecciato e pulito dai semi, tagliato a dadi e lessato. Rompi sfoglia di pasta, e condensa. Cospergi di pepe, e servi.

Minuto di pesche primaticcie — Versa in pignatta olio, savore, vino; aggiungivi fettoline di scalogno secco, e spalla di porco cotta, tagliuzzata a dadi. Cotto tutto ciò, trita pepe, comino, menta secca, anici; bagna con mele, savore, vino d'uva passola e poco di aceto; meschiavi intinto della pignatta. Gettavi pesche snocciolate, e fa bollire a intera cottura. Rompi una foglia di pasta, e addensa con essa. Cospergi di pepe, e servi.

Minuto di fegati e polmoni di lepre (1) — Troverai al capo, in cui si favella delle lepri, com'abbi a fare (2). Metti in pignatta savore, vino, olio, consumato di porri (3), coriandolo tagliato, polpettine, spalla di porco cotta e tagliata a dadi. Mentre ogni cosa cuoce, trita pepe, ligustico; bagna col sugo della pignatta, e tempera con vino e passo. Fa che bolla. Allora frangi una sfoglia di pasta, e con essa addensa. Cospergi di pepe, e servi.

Minuto di rose — Usa la stessa concia che s'è detta sopra; ma largheggia più nel vino d'uva passola.

CAPUT IV.

Ptisana vel succus.

Ptisanam sic facies — Ptisanam lavando fricas, quam ante diem infundes. Impones supra ignem

CAPO IV.

Tisana, ovvero orzata.

La tisana farai così — Stropiccia, lavandola, la farina d'orzo (4) che avrai messo a macerare

lorum plura sunt genera. De citreis cum sua arbore diximus. Medica autem Graeci vocant patriae nomine. Sono i limoni, sì o no? Nè Virgilio nè Plinio sono nati tanto tardi, mi pare. I vecchi bensì confondevano i limoni coi cedri propriamente detti.

(1) *Lepus timidus* Linn.

(2) A fare il minuto di sangue, fegato e polmoni di lepre insegna Apicio nel n. 4 del c. 8 del l. VIII; e il condimento della pentola è presso a poco il medesimo; la salsa però è quasi in tutto diversa. Io credo adunque che queste prime parole, *Invenies inter lepores quemadmodum facies*, si debbano a qualche chiosatore, piuttosto che ad Apicio; tanto più che la confezione di questo manicaretto è poi descritta distesamente anche qui.

(3) Ho già avvertito che il Lister vorrebbe inferire da questo luogo che per *coctura* si dovesse intendere universalmente in Apicio un *consumato di porri.* Ma evvi in vece di che sospettar fortemente che anche qui debba leggersi *cocturam, porrum et coriandrum concisum.* Così sta in fatto nel citato luogo VIII, 8, 4, che quanto al condimento della pentola conviene con questo. Aggiungi l'indizio della congiunzione *et* premessa a *coriandrum*, la quale sembra ripugnare, se non sia per riferire il *concisum* anche a *porrum.*

(4) *Hordeum vulgare* Linn.

calidum. Cum ferbuerit, mittes olei satis, et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, saturejam et colocasium, ut ibi coquantur. Propter succum, mittes coriandrum viridem et salem simul tritum, et facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tolles fasciculum, et transferes in alterum cacabum ptisanam, sic ne fundum tangat propter combusturam. Lyas et colas in cacabo supra acronem colocasium. Teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum et sil frictum, ut bene tegatur: suffundis acetum, defrutum, liquamen; refundis in cacabum; sed colocasium acronem facias ut ferveat super ignem lentum.

Aliter — Ptisanam taricham infundis, cicer, lenticulam, pisa. Defricas ptisanam et cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit, olei satis mittis. Insuper viridia concidis, porrum, coriandrum, anethum, foeniculum, betam, malvam, coliculum mollem; et viridia, minutatim concisa, in cacabum mittes. Coliculos elixas, et teres foeniculi semen satis, origanum, silphium, ligusticum. Post quam triveris, liquamine temperabis, et super legumina refundis, et agitas. Coliculorum minutias super concidis.

nel giorno innanzi. Mettila a fuoco allegro. Quando bolla, aggiungivi olio quanto basti, un mazzettino d'anici, cipolla secca, peverella e colocasia, perchè vi bollano insieme. Per dar sapore al sugo gettavi coriandro verde e sale triti insieme; e fa che alzi il bollore. Dopo che abbia bollito a dovere, passa in altro vaso la tisana, badando non tocchi il fondo, perchè non abbia a sentirne d'arsicciato. Perciò disciogli e cola sovra il fondo capi di colocasia (1). Trita pepe, ligustico, un po' di puleggio secco (2), comino e siler montano (3) fritto, quanto basti a coprir bene il fondo del vase medesimo: bagna il tritume con aceto, sapa e savore, e gettalo nella pignatta: ma bada che i capi della colocasia (4) bollano a fuoco lento.

Altra tisana — Infondi orzo (5), ceci (6) lenticchie (7), piselli (8). Stropiccia in mortaio l'orzo, e lessalo coi legumi. Dopo che abbia ben bollito, uniscivi olio quanto basti. Sopra, frastagliavi erbaggi verdi, cioè porro, coriandro, anici, finocchio (9), bietola, malva, broccoli teneri. Lessa i broccoli, e trita il bisognevole di seme di finocchio, maggiorana, siler, ligustico. Dopo che avrai tritato, tempera con savore, e versa sovra i legumi, e diguazza. Sminuzzavi sopra frastagliume di broccoli.

CAPUT V.

Gustum.

Gustum versatile — Albas betas minutas, porros requietos, apios bulbos, cochleas elixas, gigeria

CAPO V.

Antipasto.

Antipasto da arrovesciare — Cuoci nel brodo bietole bianche sminuzzate, porri stantii,

(1) Conservo la lezione e l'interpretazione dell'Humelbergio, ancorchè poco felice, per rispettare il possesso, dove manca altro titolo. I codici, e qui, e nel l. v c. 5, che ripete la stessa tisana, hanno *ligas*, non *lyas*, e poi *coloesium*, o *coledium*, non *colocasium*. Forse potrebbe lasciarsi *ligas* e legger poi *collocas* in luogo di *colas*. Così per *acron* (ἄκρων) potrebbe intendersi il fondo stesso della pignatta: nè ci sarebbe bisogno di prender *colocasium* per *colocasiorum*. Ma è tal labirinto, ch'è impossibile uscirne, se qualche nuovo codice non ne dia il filo.

(2) *Mentha Pulegium* Linn.

(3) *Laserpitium Siler* Linn.

(4) Da questo luogo parrebbe che la voce *colocasium*, o *colepium*, *coliphium*, checchè voglia leggersi dovesse legarsi con *acronem* come s'avvisò l'Humelbergio. Notisi però il duro andare di ques' ultimo periodo, *Sed colocasium etc.* che fa sospettare di errore. A ogni modo io leggerei almeno *Refundis in cacabum supra colocasium.*

(5) La lezione de' codici è *ptisanam barricam*, che l'Humelbergio mutò in *ptisanam taricham*, cioè *orzo conservato col sale* (τάριχος, *salato*). Fa per lui il vedere che, mentre nella tisana precedente si prescrive di tritare coriandro e sale, in questa di sale non si tocca punto. Ma nel l. v, c. 5, n. 2, dove ripetesi questa tisana con le medesime parole, leggesi puramente *Ptisanam infundis, cicer, lenticulam, pisa etc.* bensì, nel titolo del capo, a *ptisana* aggiungesi *alica*; onde nasce il sospetto che anche qui debba leggersi *ptisanam vel alicam*, o vero *ptisanam, halicam*; chè così pure usò scriversi. Nè *alica* può pigliarsi nel c. 6 del l. v per *salata* (ἁλική), sì ch' equivalga a *taricha*; perchè vi si dice, *Ptisanam vel alicam lavando fricas*, e però vi significa propriamente *spelta*, la qual già sappiamo quant' era in uso per tisane.

(6) *Cicer arietinum* Linn.

(7) *Ervum Lens* Linn.

(8) *Pisum sativum* Linn.

(9) *Apium Foeniculum* Linn.

pullorum, avicellas, isicia, coquas ex jure. Perungis patinam, et folia malvarum substernis, et praemixta olera componis, sic ut laxa permisces bulbos inversos; damascena, cochleas, isicia, lucanicas breves concidis; liquamine, oleo, vino, aceto, ponis ut ferveat: cum ferbuerit, teres piper, ligusticum, zingiber, pyrethrum modicum; fricabis, suffundis, et facias ut bulliat patina. Ova plura confringis, et jus mortarii reliquum commisces; patinam obligabis. Dum ducit, oenogarum ad eam sic facies. Teres piper, ligusticum; fricabis; suffundis liquamen et vinum; passo, vel vino dulci temperabis in cacabulo; olei modicum mittes; facies ut ferveat; cum ferbuerit, amylo obligas. Patinam versas in lancem; folia malvarum ante tollis; oenogaro perfundis; insuper piper asperges, et inferes.

Gustum de oleribus — Condies bulbos liquamine, oleo, vino. Cum cocti fuerint, jocinora porcelli et gallinarum, et ungellas et avicellas divisas, haec omnia cum bulbis ferveant. Cum ferbuerint, teres piper, ligusticum; suffundis liquamen, vinum et passum, ut dulce fiat; jus de suo sibi suffundis; revocas in bulbos. Cum ferbuerint, ad momentum amylo obligas.

Gustum de cucurbitis farsilibus — Cucurbitas a latere subtiliter ad modum tessellae oblongae decidis, et excavas, et mittis in frigidam. Impensam ad eas sic facies. Teres piper, ligusticum, origanum; suffundes liquamen; cerebella cocta teres; ova cruda dissolves et mittes, ut corpus unum efficias; liquamine temperabis, et cucurbi-

castagne di terra (1), chiocciole lessate, ventrigli di polli, uccelletti, polpette. Ungi un tegame, e cuoprine il piano con foglie di malva; poi gettavi il miscuglio fatto, seminandovi in mezzo le castagne di terra rovesciate, prugne damaschine, chiocciole, polpette e lucaniche corte tagliate. Metti a bollire con savore, olio, vino ed aceto. Allora trita pepe, ligustico, zenzero, poco piretro; stropiccia, regalane il tegame, e fa bollire. Schiaccia molte uova; meschiale col rimanente sugo del mortaio, e versa nel tegame, perchè il composto si tenga insieme. Finchè piglia corpo, apprestavi la salsa seguente. Trita pepe, ligustico; stropiccia; bagna con savore e vino; poi tempera in un pignatto con passo od altro vino dolce, e aggiungivi un po' d' olio; fa che bolla; e, quando bolle, addensa con amido. Rovescia il tegame in un piatto (2); togli prima le foglie di malva; poscia versavi la salsa; cospergi di pepe, e servi.

Antipasto di erbaggi — Condisci le nocciole del bulbocastano con savore, olio e vino. Come sieno cotte, metti a bollire con esse fegato di porcello, fegatelli di galline, peducci ed uccelletti tagliati. Quando staccano il bollore, trita pepe e ligustico; bagna con savore, vino e passo, affinchè riesca dolce; versavi del proprio sugo, e rovescia sovra le nocciole. Allorchè han bollito, inspessa con amido al momento.

Antipasto di zucche ripiene — Taglia sottilmente per fianco alla zucca un tassello bislungo, e per esso vôtala; poi mettila a lessare con acqua fredda. Il ripieno farai come segue. Trita pepe, ligustico, maggiorana; bagna con savore; pesta cervella cotte; diguazza uova crude ed uniscile al tritume, perchè tengasi insieme; tempera con

(1) Credo non ingannarmi se riporto alle castagne di terra *(Bunium Bulbocastanum* Linn.) i *Bulbi* dell' Autore. Nè saprei perchè il Lister, dubitativamente, è vero, supponga che appartenessero a qualche orchidea: forse, perchè lo stesso autore li accenna come afrodisiaci in altro luogo, egli ingannato dal *Satyrium* credette si potessero noverare in questa famiglia.

Anche dai seguenti passi di Ateneo, mi sembra di accomodare al *Bulbocastano* i *Bulbi* — *Bulbos sub cinere edomitos, suavique rigatos — Post condimento, multos ede: corpora firmant.* Lib. I. — *Sterilis domus est, nec e profundo cervicem exerens — Ac Cereris contubernalis, terra procreatus bulbus amicorum, — Cum elixus est, adjutor, huic malo succurrerit. — Diphilus scribit bulbos aegre coqui, multum alere, utiles esse ventriculo, abstergere, visum hebetare, incitare Venerem. — Accendunt Venerem ii quos Regios vocant, aliis praestantiores.* Lib. II.

Plinio nel lib. XIX. cap. 30, dopo avere favellato della scilla che fra i bulbi qualifica come soltanto *medicamini nata*, si spiccia degli altri dicendo: *Reliqua bulborum genera differunt colore, magnitudine, suavitate.*

Si sa che le castagne di terra, non solo sono assai piacevoli, ma per ancora sono tenute siccome afrodisiache.

Se del resto si voglia che nella denominazione complessiva di *bulbi* gli antichi mettessero quelli della colocasia, della tulipa Gesneriana, del gladiolo comune, della cipolla, dell' agliporro, del porro settile, sia pure, benchè io nol possa credere.

(2) Da ciò apparisce perchè siasi prescritto di collocare i bulbi arrovesciati, e perchè questo antipasto siasi detto *versatile*. Sicchè parmi certificato, il senso di questo aggiunto *versatilis* anche per gli altri manicaretti, a cui l' abbiamo trovato più volte attribuito in questo libro medesimo *(c.* IV, *n.* 2, *e n.* 16).

tas suprascriptas non plene coctas ex ea impensa imples, et de tessella sua recludis, surclas, et coctas eximis, et frigis. Oenogarum sic facies. Teres piper, ligusticum; suffundis vinum et liquamen; passo temperabis; olei modicum mittis in cacabum, et facias ut ferveat. Cum ferbuerit, amylo obligas, et cucurbitas frictas oenogaro perfundis, et piper aspergês, et inferes.

Gustum de praecoquis — Duracina primotica pusilla praecoqua purgas, enucleas, in frigidam mittis, in patina componis. Teres piper, mentham siccam; suffundis liquamen; adjicies mel, passum, vinum, acetum; refundis in patina super praecoqua. Olei modicum mittis, et lento igni ferveat. Cum ferbuerit, amylo obligas, piper aspergis, et inferes.

savore: di questo ripieno infarcisci le zucche, non cotte affatto; rimetti il tassello, e incaviglialo. Cotte che sieno, toglile dalla pignatta, e friggile. Farai loro la seguente salsa. Trita pepe e ligustico; bagna con vino e savore; tempera con vino d'uva passa; versa nel pignatto un po' d'olio, e fa bollire: allora addensa con amido, e versa questa salsa sopra le zucche fritte: spolverizza con pepe, e servi.

Antipasto di pesche primaticcie — Rimonda e disossa pesche primaticcie, delle più piccine: mettile in acqua fredda; poi assettale nel tegame. Trita pepe e menta secca; bagna con savore; aggiungi mele, vino ed aceto; versa sovra le pesche. Unisciv un po' d'olio, e fa che bolla a fuoco lento. Quando ha bollito, addensa con amido, cospergi di pepe, e servi.

APICII COELII

LIBER V.

QUI OSPRIOS (1) APPELLATUR

CAPUT I.

Pultes.

Pultes julianae sic coquuntur. Alicam purgatam infundis, coques, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, oleum mittis. Cum spissaverit, levigas diligenter. Accipies cerebella duo cocta, et selibram pulpae, quasi isicia, liatae; cum cerebellis teres, et in cacabum mittis. Teres piper, ligusticum, foeniculi semen; suffundis liquamen et vinum modice; mittis in cacabum supra cerebella

CAPO I.

Farinate.

Le farinate giuliane (2) si cuocono come segue — Infondi in acqua spelta purgata; poi mettila a cuocere; e, quando bolle, versavi olio. Tosto che comincia a inspessarsi, stropicciala con diligenza (3). Piglia due cervella cotte, e mezza libbra di polpa sminuzzata (4) come per polpette; pestala insieme con le cervella, e getta in una pignatta. Trita pepe, ligustico, semi di finocchio;

(1) Ὄσπριον significa *legume*, ed è facile vedere perchè siasi intitolato così questo libro.

(2) Questa farinata suppone l' Humelbergio ch' abbia avuto il nome dall' imperatore Giuliano, di cui narra Ammiano Marcellino XXI, 9, che si contentava di scarso e vil cibo. Il Lister crede in vece dall' imperatore Didio Giuliano, di cui scrive Elio Sparziano c. 3, ch' egli usava spesso di soli erbaggi e legumi.

(3) I codici hanno *ligas*, non *levigas*. Tuttavia parmi che fosse maggiore ardimento quello dell' Humelbergio che vi sostitui *obligas*; tanto più che *obligas* ripugna interamente al contesto. Nessuno ignora che *levigare* vale anche *sminuzzare*, *polverizzare*, *ammorbidire*. Chi più il credesse probabile, legga *lias*, di cui veggasi la nota seguente.

(4) L' Humelbergio legge *lyatae*, come poi *permisces et lyas* su 'l fine del capitoletto. Questo ignoto e strano verbo *lyare*, ch' ei suppone tratto dal greco λύειν, *sciogliere*, non pareva almeno meritare d' essere aggiunto dal Furlanetto, senza avvertirne nè anche dell' incertezza, al vocabolario della lingua latina. Abbiam già veduto al l. IV, c. IV *(p.* 95, *nota* 1) che l' esservisi introdotto questo verbo non fu per testimonianza di codici, ma per una congettura poco felice dell' Humelbergio; mentre potea ritenersi *ligas*, o sostituirvi *levigas*. Qui pure è incerta la lezione de' codici. Aggiungasi che da λύειν dovrebbe formarsi *luere*, non *lyare*; e che il significato di *sciogliere* non quadra a puntino. Potrebbe anche in questi due luoghi sostituirsi *levigatae* e *levigas*: ma, giacchè i codici qui non offrono indizio della lettera *g*, ho scritto *liatae* e *lias*, dal greco λειοῦν che ha il medesimo uso e senso del latino *levigare*, compreso anche quello di *sminuzzare*, e *ammorbidire pestando e stropicciando*. Vedi *liare*, e *liaculum* ne' vocabolarii.

et pulpam. Ubi satis ferbuerit, cum jure misces. Ex hoc paulatim alicam condies, et ad trullam permisces, et lias, ut quasi succus videatur.

Pultes cum jure oenogari cocti — Pultes oenogari bene cocti jure condies (copadia, similam, sive alicam coctam hoc jure), et cum copadiis porcinis apponis oenogari cocti jure conditis.

Pultes tractogalatae — Lactis sextarium et aquae modicum mittes in cacabo novo, et lento igni ferveat. Tres orbiculos tractae siccas et confringis, et partibus in lac summissis, ne uratur, aquam miscendo agitabis. Cum cocta fuerit, utere; et super agnum mittis. Melle et musteis cum lacte similiter facies. Salem et oleum minus mittis.

bagna con savore e poco vino, e versa nella pignatta sopra le cervella e la polpa: quando ha bollito abbastanza, meschiavi brodo. Con questa salsa condisci a poco a poco la spelta, e ad ogni romaiuolo tramesta e stropiccia, sì che paia un sugo.

Farinate con brodo di savore vinoso cotto — Son buone (1) le farinate condite con savore vinoso cotto (2); e le darai a mangiare con pezzi di carne porcina, condita con lo stesso savore vinoso cotto.

Farinata di pasta e di latte — Metti in un pignatto nuovo venti oncie di latte e poca acqua, e fa che bollano a fuoco lento. Disecca tre girellette (3) di pasta; rompile e gettale a pezzi nel latte, che rimesterai, mescendovi acqua, perchè non prenda d'arsiccio. Quando la farinata è cotta, servila sopra carne d'agnello (4). Lo stesso farai con mele, latte e mostacciuoli (5). Mettivi sale e poco olio (6).

CAPUT II.

Lenticula.

Lenticula ex spongiolis sive fungulis — Accipies cacabum mundum, mittes, coques. Adjicies in mortarium piper, cuminum, semen coriandri,

CAPO II.

Lenticchie.

Lenticchie con spugnole o funghetti — Prendi una pentola netta; mettivi le lenticchie, e cuocile. Getta in mortaio e trita pepe, comino,

(1) Riferisco l'avverbio *bene* a *condies*, benchè sia fuor di luogo. Confrontisi la frase *bene inferuntur*, più volte usata nel libro III *(c. 11, n. 2, e c. 12)*.

(2) Ometto le parole *copadia, similam, sive alicam coctam hoc jure*, che nel testo latino ho chiuso dentro a parentesi; perchè le credo due note marginali, entrate poi nel testo, quasi un prospetto del capitolo con la spiegazione del *pultes*. Simili chiose, o note marginali, abbiamo più volte osservato; e più altre ne avremmo potuto osservare, se non fosse stato il desiderio di lasciare il testo, quant'era possibile, intatto.

(3) Crede il Lister che questi *orbiculi* siano quei *globuli* descritti da Catone *De re rust. c.* LXXX. Ma a quelli non converrebbe il nome di *tracta*; e riempiti, com'erano, di formaggio, non pare che avrebbero servito all'uopo. Non so perchè non s'abbiano a credere semplici stiacciate, tirate in rotelle.

(4) La lezione de' codici riferita dall'Humelbergio è: *Cum cocta fuerit ut et super ignem mittis*; ed egli vi sostitui *est* ad *et*, lasciando intatto il resto. Ma non so qual senso conveniente al luogo ei s'avvisasse di ritrovarvi. Io credo che l'*ut.* sia un'abbreviatura dell'*utere* così spesso usato da Apicio, quando si tratta di salse, onde dotare qualche cibo *(Vedi l. I, c. 4, e c. 8, e c. 9, e c. 32, ec.)*. Così lo stesso codice alcune volte ha *liq.* in luogo di *liquamen*, ed altrettali abbreviature. A ogni modo potrebbe levarsi l'*et* seguente, e supporre che *utere* si fosse mutato in *ut et*. Ho poi cangiato *ignem* in *agnum*, perchè sembrami che *ignem* non possa stare, ed *agnum* in vece offre una giusta corrispondenza con ciò che fu detto della farinata precedente, consigliandola per la carne porcina tagliata in pezzi. Concie non molto diverse si prescrivono per l'agnello nel capo 6 del libro VIII.

(5) L'Humelbergio riferisce le parole *ex musteis* a *melle*, intendendo *mele umido e fresco*; il Lister in vece le riferisce ad *orbiculis*, e intende *pasta fresca e tenera*, per contrapposto alla precedente, di cui fu prescritto che si diseccasse. Questa interpretazione mi sembra assai più probabile. Del resto, quanto al senso di *mustei*, veggasi il capo 9 del libro VII Comunemente *Melle ex musteis etc.*

(6) Dopo questa farinata segue ne' codici la descrizione d'un'altra, che fu omessa anche dall'Humelbergio, perch'è una ripetizione della prima.

menthae, rutae, pulegii; fricabis; suffundis acetum; adjicies mel, liquamen et defrutum; aceto temperabis; reexinanies in cacabum. Spongiolos elixatos teres, et mittis ut ferveant. Cum bene ferbuerint, obligas. Adjicies in boletari oleum viride.

Lenticula de castaneis — Accipies cacabum novum, et castaneas purgatas diligenter mittis; adjicies aquam et nitrum modice; facias ut coquatur. Cum coquitur, mittis in mortario piper, cuminum, semen coriandri, rutae, laseris radicem, mentham, pulegium; fricabis; suffundis acetum, mel, liquamen; aceto temperabis, et super castaneas coctas refundis; adjicies oleum; facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tudiculabis; ut in mortario teres. Gustas; si quid deest, addes. Cum in boletari miseris, addes oleum viride.

Aliter — Lenticulam coques. Cum despumaveris, porrum et coriandrum viridem supermittis. Coriandri semen, pulegium, laseris radicem, semen menthae et rutae fricabis; suffundis acetum; adjicies mel, liquamen, acetum; defruto temperabis; adjicies oleum; agitabis. Si quid opus fuerit, mittis. Amylo obligas; insuper oleum viride mittis; piper aspergis, et inferes.

CAPUT III.

Pisa.

Pisum coques. Cum despumaverit, porrum, coriandrum et cuminum supra mittis. Teres piper, ligusticum (careum, hoc est caravim), careum, anethum, ocymum viride; suffundis liquamen; vino et liquamine temperabis. Facies ut ferveat; cum ferbuerit, agitabis. Si quid defuerit, mittis, et inferes.

semi di coriandro, di menta, di ruta, di puleggio; bagna con aceto; aggiungivi mele, savore e sapa; stempera in aceto; poi versa nella pentola. Trita spugnole lessate, e mettile a bollire. Quando hanno ben bollito, condensa. Nel servirle poi, aggiungi nel catino olio verde.

Castagne a modo di lenticchie (1) — Togli una pentola nuova, e mettivi le castagne rimondate diligentemente; gettavi acqua, e un po' di sale ammoniaco, e metti a cuocere. Mentre cuoce, pesta in mortaio pepe, comino, semi di coriandro e di ruta, radice di laser, menta, puleggio; spruzzavi aceto, mele, savore; poi stempera in aceto, e versa su le castagne cotte. Aggiungivi olio, e fa bollire. Quando ha ben bollito, sfarina tutto rimestando, come se tritassi in mortaio (2). Poi assaggia se è giusto di concia; altrimenti mettivi ciò che manca. Dopo aver travasato nella catinella, aggiungi olio verde.

In altro modo — Cuoci le lenticchie. Allorchè le avrai schiumate, gettavi sopra porri e coriandro verde. Trita semi di coriandro, puleggio, radice di laser, semi di menta e di ruta; bagna con aceto; aggiungi mele, savore, aceto; tempera con sapa; metti olio, e diguazza. Se alcun che bisogni, sopperisci. Addensa con amido; stillavi sopra olio verde; aspergi di pepe, e servi.

CAPO III.

Piselli.

Cuoci i piselli, finchè si schiumano; poi gettavi sopra porri, coriandro e comino. Trita pepe, ligustico, carvi (3), anici, basilico verde (4); bagna con savore; tempera con vino e savore; poi metti a bollire, e quando leva il bollore, rimena. Se manca qualche cosa, aggiungi, e servi.

(1) Il Lister vorrebbe che in questo luogo si dovesse intendere *Lenticchie con castagne:* ma io più presto credo che l'Autore intendesse castagne frante cotte da simigliare lenticchie.

(2) I codici hanno *tutunclabis*, o *tutunilabis ut*; donde l'Humelbergio trasse *tudiculabis, et.* Io ritengo *ut*; perchè non parmi probabile che la farinata, dopo lunga cottura, si trasporti per disfarla in mortaio, bastando rimestarla nella stessa pentola. Anche il *tudiculabis* non parmi a bastanza sicuro. Le parole *ut in mortario teres* paiono una chiosa del *tudiculabis*, o *tutuno liabis.*

(3) L'Humelbergio (e così ritenne il Lister) stampò *careum, hoc est careotam, careum*; e suppose che per *careota* debba intendersi la radice del *carvi*, e pel secondo *careum* il seme. Il codice, com'egli stesso avverte, diceva *caravita* in luogo di *careotam*; sicchè io credo che debba leggersi semplicemente *careum*, e che l'altro *careum* con l'*hoc est caravita* (cioè *caravim*, o *carvim*, come leggo io), sia una chiosa marginale introdotta poi nel testo. Spero che il lettore si verrà sempre più persuadendo che anche in Apicio, come in tanti altri autori, una delle principali fonti di corruzione è l'essersi intruse nel testo alcune chiose marginali.

(4) *Ocymum Basilicum* Linn.

Pisa farsilis — Coques; in ollam mittis abdomen; et mittis in cacabum liquamen et porrum capitatum, coriandrum viride: imponis ut coquatur. Isicia minuta facies quadrata, et coques simul turdos vel avicellas, vel de pullo conciso, et cerebella prope cocta. Cum juscello coques lucanicas assas. Petasonem elixas. Porros ex aqua coques. Nucleorum heminam frigis. Teres piper, ligusticum, origanum, zingiber; jus abdominis fundis; lias. Angularem accipies, qui versari potest, et omento tegis; oleo perfundis; deinde nucleos aspergis, et supra pisam mittis, ut tegas fundum angularis; et sic componis supra petasonem, pulpas, porros, lucanicas concisas. Iterum pisam supermittis: item alternis aptabis opsonia, quousque impleatur angularis. Novissime pisam mittis, ut intus omnia contineat. Coques in furno, vel lento igni imponis, ut ducat ad se deorsum. Ova dura facies; vitella ejicies; in mortario mittis cum pipere albo, nucleis, melle, vino candido et liquamine modico; teres, et mittis in vas ut ferveat. Cum ferbuerit, pisam mittis in lancem, et hoc iure perfundis. Hoc ius candidum appellatur.

Pisum indicum — Pisum coques. Cum despumaverit, porrum et coriandrum concides, et mittes in cacabum ut ferveat; et accipies sepias minutas, sic quomodo sunt, cum atramento suo, ut simul coquantur; adjicies oleum, liquamen et vinum, fasciculum porri et coriandri; facies ut coquantur. Cum coctum fuerit, teres piper, ligusticum, origanum, carei modicum; suffundis jus de suo sibi; vino et passo temperabis; sepiam minutatim concides, et in pisum mittis; piper asperges; pisum coques; agitabis, et mittis in frigidam: cum refrigerarit, deinde agitabis. Concides cepam minutatim, et albamentum ovi; oleo et sale condies; aceti modicum adjicies. In bole-

Piselli con ripieno — Cuocili. Metti in un' olla pancia di porco (1); e nella pignatta metti coi piselli savore, porri capituti, coriandro verde, e fa cuocere. Fa polpettine a quadrelli, e con esse cuoci insieme tordi, od uccelletti, o pezzi di pollo, e cervella guascotte. Cuoci in umido lucaniche prima arrostite. Lessa presciutto. Cuoci porri in acqua semplice; e friggi dieci oncie di pinocchi. Trita pepe, ligustico, maggiorana, zenzero; bagna col sugo della pancia di porco, e stropiccia (2). Togli una forma (3) che possa arrovesciarsi, e coprila d' omento; versavi olio; poi spargivi i pinocchi, e stendivi sopra piselli, quanto è il largo della forma; similmente sovrapponi a suoli presciutto, polpe, porri, lucaniche tagliate. Poi stendi nuovamente un suolo di piselli, e ripeti la stessa vicenda d' ingredienti, sin che la forma sia piena. Chiudi coi piselli, sicchè rivestano tutto il ripieno. Cuoci in forno, od a fuoco lento, sicchè i piselli passino sotto ad incorporarsi. Cuoci uova sode; gettane i tuorli, e pestane in mortaio gli albumi con pepe bianco, pinocchi, mele, vino bianco, e un po' di savore: poi metti in un vaso a bollire. Quando ha bollito, rovescia il pasticcio in un piatto, e bagnalo con questa salsa. Essa chiamasi salsa bianca.

Piselli indiani (4) — Cuoci i piselli. Schiumati che siansi, taglia porri e coriandro, e mettili a bollire in una pignatta; togli piccoli calamai (5), così come sono, col loro inchiostro, e gettali con essi nella pignatta; per condimento, mettivi olio, savore e vino, un mazzetto di porri e coriandro, e fa che si cuocano. Quando son cotti, trita pepe, ligustico, maggiorana e un po' di carvi; bagna col brodo della pignatta, tempera con vino e passo; tagliuzza i calamai, e versa tutto su i piselli; aspergili di pepe; rimettili al fuoco, e rimestali: poi tuffa la pignatta in acqua fresca, e quando è freddata, rimesta di nuovo. Taglia sottilmente cipolla e chiara d' uovo; concia con

(1) La lezione data dall' Humelbergio è: *Coques, cui oleum mittis, abdomen*. Ma che il *coques* debba intendersi de' piselli, fu già notato anche dal Lister; e che la pancia di porco debba cuocersi in disparte, n' è indizio l' esser poi prescritto di bagnare il tritume col brodo di essa pancia. Potrebbe fors' anche leggersi: *Cum oleo mittis abdomen*.

(2) Anche qui l' Humelbergio stampò *lyas*. Vedi la nota 4 a p. 101.

(3) Apicio è il solo autore, in cui trovisi questo vaso detto *angularis*, che suppongono così chiamato perchè fatto ad angoli. Che non debba leggersi *ancularis*, od *anclabris*? Veggasi Festo, ed i suoi commentatori, alla seconda di queste due voci. La lezion comune è *conversari potest*, non *qui v. p.* Scrivo *qui* per legare il discorso, e togliere un verbo ignoto in questo senso. Del resto questo inciso sente di chiosa.

(4) Il Lister vuol dato il titolo di *piselli indiani* a questo manicaretto pel color nero che piglia dall' inchiostro delle seppie; perocchè, com' è notissimo, i Latini chiamarono spesse volte *Indi* anche gli Etiopi; onde Virgilio disse del Nilo: *Usque coloratis amnis devexus ab Indis*. Forse è la specie stessa di piselli che così chiamavasi (come *pisa afra* troviamo in Palladio), ed appartenevano alla *Glycine Abrus* del Linneo.

(5) *Sepia Loligo* Linn.

tari vitellum ovi cocti colas; insuper oleum viride mittis, et inferes.

Pisa vitelliana, sive faba — Pisam coques, lias. Teres piper, ligusticum, zingiber; et super condimenta mittis vitella ovorum, quae dura coxeris, mellis uncias tres, liquamen, vinum et acetum. Haec omnia mittis in cacabum, et condimenta, quae trivisti. Adjecto oleo, ponis ut ferveat. Condies pisam, lias: si aspera fuerit, mel mittis, et inferes.

Aliter pisa, sive fava — Ubi despumaveris, teres liquamen, mel, caraenum, cuminum, rutam, apii semen, oleum et vinum. Tudiculabis cum pipere trito, et cum isiciis inferes.

Aliter — Pisam, sive fabam despumatam, subtrito lasere parthico, liquamine et caraeno condies. Oleum modice superfundis, et inferes.

Pisa adultera versatilis — Coques pisam. Cerebella, vel avicellas, vel turdos exossatos a pectore, lucanicas, jocinora, gigeria pullorum in cacabum mittis, liquamen, oleum; fasciculum porri capitati, coriandrum viride concides, et cum cerebellis coques. Teres piper, ligusticum et liquamen.

Pisa, sive faba, vitelliana — Pisam, sive fabam, coques. Cum despumaverit, mittes porrum, coriandrum, et flores malvarum. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, foeniculi semen; suffundis liquamen et vinum; in cacabum adjicies oleum. Cum ferbuerit, agitas. Oleum viride insuper mittis, et inferes.

olio e sale; aggiungi un po' d'aceto. Nel catino poi metti anche tuorla d'uovo stacciate, e stilla sopra olio verde; poi servi.

Piselli vitelliani (1) *o fava* — Cuoci i piselli, e stropicciali. Trita pepe, ligustico, zenzero; e sopra queste spezie metti tuorla d'uova sode, tre oncie di mele (2), savore, vino ed aceto. Ciò tutto metti in un pignatto con le spezie tritate; aggiungivi olio, e fa bollire. Ne condirai quindi i piselli, e stropiccierai bene. Se terranno d'aspro, mettivi mele; e servi.

Piselli, o fava, in altro modo — Dopo averli schiumati, trita savore, mele, sapa, comino, ruta, semi di sedano, olio e vino. Stropiccia (3) con pepe tritato, e servi con polpette.

In altro modo — Schiumati i piselli, o le fave, condiscili con laser partico soppesto, savore e sapa. Stillavi un po' d'olio, e servi.

Piselli maritati da rovesciare (4) — Cuoci i piselli. Metti in una pentola cervella, o uccelletti, o tordi cui sia levato l' osso del petto, lucaniche, fegatelli, ventrigli di polli; concia con savore ed olio; tagliuzza un mazzetto di porri capituti e coriandro verde, e metti a cuocere con le cervella. Trita pepe, ligustico e savore.

Piselli o fava alla vitelliana — Cuoci piselli, o fava. Quando han finito di schiumarsi, mettivi porri, coriandro e fiori di malva (5). Mentre cuoce, trita pepe, ligustico, maggiorana, semi di finocchio, e bagna il tritume con savore e vino (6). Nella pignatta aggiungi olio; e quando stacca il bollore, rimesta. Nel servire, stillavi sopra olio verde.

(1) Il Torino sostituì, non senza probabilità, *Pisa vitellina,* supponendo che il manicaretto sia così chiamato pei tuorli d'uovo *(vitelli)* che v' entrano. Così vi sarebbe una distinzione tra questo ed uno dei seguenti manicaretti, intitolato anch' esso *Pisa, sive faba vitelliana*, senza che gli preceda neppure un *aliter*. Altrimenti dirassi e l' uno e l' altro così nominato dall' imperatore Vitellio, celebre ghiottone.

(2) Il testo è: *Mellis uncias tres, teres, liquamen, etc.* Ne ho levato il *teres,* perchè rompe sconciamente il filo del discorso, nè corrisponde alla distinzione che si fa poi, *Haec omnia mittis in cacabum, et condimenta quae trivisti.* Questo *teres* poteva nascere facilmente dal *tres* che precede.

(3) Anche qui il *tudiculabis* fu introdotto dall' Humelbergio. Il codice vaticano ha *tutanilabis.*

(4) *Pisa adultera*, cioè *pisello falso*, potrebbe dirsi la rubiglia, o *Pisum arvense:* ma è legume poco mangereccio. Oltracciò notisi che, ne' titoli, *pisa*, come prima *lenticula,* indica, non tanto il legume, quanto il manicaretto fatto con esso. Quanto poi all' aggiunto di *versatilis*, parmi d' averne detto abbastanza altrove.

(5) *Malva rotundifolia* Linn.

(6) La lezione comune è: *Suffundis liquamen et vinum in cacabum: adjicies oleum.* Forse dev' essere, *Mittis in cacabum.* A ogni modo il bagnare con *liquame* e vino dee farsi anche qui, come in tutti gli altri luoghi, nel mortaio. L' olio, è molte altre volte prescritto di aggiungerlo poi nella pentola.

CAPUT IV.

Conchicla.

Conchicla cum faba — Coques; teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viride; suffundis liquamen; vino et liquamine temperabis; mittis in cacabum; adjicies oleum; lento igni ferveat, et inferes.

Conchicla apiciana — Accipies cumanam mundam, ubi coques pisum; cui mittis lucanicas concisas, isiciola porcina, pulpas, petasonem. Teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam, coriandrum viride; suffundis liquamen; vino et liquamine temperabis. Mittis in cumanam; cui adjicies oleum. Perungis ubique, ut combibat oleum; igni lento coques, ita ut ferveat; et inferes.

Conchicla de pisa simplici — Pisam coques. Cum despumaverit, fasciculum porri et coriandri mittis. Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origanum, fasciculum de suo sibi; fricabis; suffundis liquamen; vino et liquamine temperabis; mittis in cacabum. Superadjicies oleum; et lento igni ferveat. Inferes.

Conchicla commodiana — Pisam coques. Cum despumaverit, teres piper, ligusticum, anethum, cepam siccam; suffundes liquamen; vino et liquamine temperabis; mittis in cacabum, ut combibat. Deinde ova quatuor solves; in sextarium pisae mittis; in cumana ad ignem ponis, ut ducat; et inferes.

CAPO IV.

Conchigliette.

Conchiglietta con fava (1) — Cuoci fava. Trita pepe, ligustico, comino, curiandolo verde; bagna con savore; tempera con vino e savore; poi getta in pentola: aggiungivi olio; fa bollire a fuoco lento, e dà in tavola.

Conchiglietta apiciana — Prendi una pentola netta, e vi cuoci piselli: mettivi lucanica tagliata, polpettine di porco, carni, prosciutto. Trita pepe, ligustico, maggiorana, anici, cipolla secca, coriandro verde; bagna con savore; tempera con vino e savore; poi getta in pentola, ed aggiungivi olio. Ungi bene d'olio tutto all'intorno, sicchè se ne imbeva; cuoci a fuoco lento, tanto che bolla; e servi.

Conchiglietta di piselli semplici — Cuoci piselli. Cessato ch'abbiano di spumare, mettivi un mazzetto di porri e coriandro. Finchè cuoce, trita pepe, ligustico, maggiorana, un mazzetto di porri e coriandro; stropiccia (2); bagna con savore; tempera con vino e savore; e versa nella pignatta. Aggiungivi olio; fa bollire a fuoco lento; poi servi.

Conchiglietta commodiana (3) — Cuoci piselli. Schiumati che siansi, trita pepe, ligustico, anici, cipolla secca; bagna con savore; sciogli in vino e savore, e metti in pentola, perchè i piselli sene imbevano. Poi sbatti quattro uova, e gettale su venti oncie di piselli. Metti al fuoco in un testo, perchè i piselli si prendano con l'uova; poi servi.

(1) Per *conchicla* intende l'Humelbergio, e con lui tutti gli altri, fino i vocabolaristi, *fava col guscio*, cioè *conchis*, κόγχος. Ma qui, non v'ha dubbio, è nome di pietanza; nè di baccelli si parla mai; di fava solo una volta. Potrebbe credersi che questi manicaretti fossero così nominati perchè si servissero in conchette, o catinelle, siccome altri per simile ragione abbiam veduto chiamarsi *patinae*. Ma, considerato tutto il capo, parmi piuttosto che questi manicaretti si dicano *conchicla*, cioè *conchigliette*, perchè formati d'una materia molle vestita d'altra più dura, a modo delle conchiglie. Ciò apparisce chiaro nel più di queste pietanze: nelle altre non insegnasi che il ripieno, lasciando libera la copertura, come dichiarasi apertamente nella penultima pietanza.

(2) La lezione data dall'Humelbergio è: *Origanum; fasciculum de suo sibi fricabis*; e crede il Lister che vi si ordini di tritare un mazzetto di baccelli teneri e freschi di piselli. Il passo stesso troviamo nel l. IV, c. 2, n. 27, così scritto: *Dum coquitur, teres piper, ligusticum, origani fasciculum; de suo sibi fricabis etc.* dove, per seguire l'Humelbergio, ho interpretato, *Stropiccia a secco.* Tuttavia non so in qual modo quella frase latina possa tirarsi a questo senso. Aggiungasi che si darebbe un precetto o inutile, o contraddittorio, seguendo immediatamente, come tutte le altre volte, *suffundes jus*, e qui *suffundes liquamen.* Io credo adunque che nella frase, *terere*, o *fricare, de suo sibi* (se pur così fosse), sottintenderebbesi *aliquid*, come in *coques .... de pullo conciso* (V, 3, n. 2) ec. e però dovrebbesi interpretare in modo simile all'altra frase che qui spesso incontrasi, *suffundes jus de suo sibi*; cioè *alle cose che triti aggiungi qualche poco della materia stessa che hai messo a cuocere.* Ma, giacchè nell'uno e nell'altro caso troviamo messo prima nella pentola un mazzetto di porri e coriandro, parmi che in ambedue i luoghi s'abbia a intendere di dover tritare col resto anche un mazzetto di porri e coriandro, e che s'abbia a leggere: *Teres piper ....., origanum, fasciculum de suo sibi; fricabis etc.*

(3) Da Commodo imperatore virtuoso e sobrio, come è noto a ciascheduno?

Aliter conchiclam sic facies. Concides pullum minutatim; liquamine, oleo et vino ferveat. Concidis cepam; coriandrum minutum, cerebella enervata mittis in eundem pullum. Cum coctus fuerit, levas et exossas. Concides minutatim cepam et coriandrum; colas ibi pisam coctam, non conditam. Accipies conchiclam; pro modo componis varie. Deinde teres piper, cuminum; suffundis jus de suo sibi. Item in mortario ova duo dissolves; temperas jus de suo sibi; suffundis pisae integrae elixae, vel nucleis adornabis, et lento igni fervere facies, et inferes.

Aliter conchicla — Conchiclatus pullus, vel porcellus — Exossas pullum a pectore; femora ejus jungis in porrectum; surculo alligas, et impensam paras, et farcies alternis pisam lotam, cerebella, lucanicas et caetera. Teres piper ligusticum, origanum et zingiber; liquamen suffundis; passo et vino temperabis; facies ut ferveat, et, cum ferbuerit, mittis modice; et pisam, cum condieris, alternis in pullo componis; omento tegis, et in operculo deponis, et in furnum mittis ut coquantur paulatim, et inferes.

Altra conchiglietta farai così. Tagliuzza un pollo (1), e fallo bollire in savore, olio e vino; mettivi per condimento fettoline di cipolla, coriandro sminuzzato, e cervella sfibrate. Quando è cotto, levalo e disossalo. Taglia sottilmente cipolla e coriandro, ed aggiungivi piselli cotti, non conditi, passati per lo staccio. Piglia ciò che hai destinato per nicchio (2), e disponivi variamente, secondo ch' esso è, le dette cose. Trita pepe e comino; bagna col sugo stesso del pollo. Similmente sciogli in mortaio due uova, allunga col medesimo sugo, e versa su i piselli interi lessati. Guernisci anche di pinocchi (3), e fa bollire a fuoco lento; poi servi.

Altra conchiglietta — Pollo o porcello con ripieno — Disossa un pollo dal cassero; commettine le coscie distese, e fermale con uno stecco; appresta il ripieno (4), ed alterna piselli lessati e schiumati (5), cervella, lucanica ed altrettali cose. Trita pepe, ligustico, maggiorana e zenzero; bagna con savore; tempera con vino e passo; fa bollire; e quando ha bollito, versane, non però troppo, su i piselli. Conditi che li hai, riempine alternatamente il pollo; vestilo d' omento, mettilo sotto coperchio, fa cuocere lentamente in forno, e dà in tavola.

CAPUT V.

PTISANA ET ALICA.

Alicam vel succum ptisanae sic facies. Ptisanam vel alicam lavando fricas, quam ante diem

CAPO V.

SUGO D' ORZO (6) O DI SPELTA.

Il sugo di spelta o d' orzo farai così. Stropiccià lavando l' orzo o la spelta, messi in molle il

(1) Ho restituito la lezione de' codici, massimamente del vaticano, non vedendo sufficiente motivo per alterarla, o almeno modo abbastanza probabile per racconciarla. L' Humelbergio sostituì di suo capo: *Pullum lavas, exossas: concidis minutatim cepam, coriandrum, cerebella enervata: mittis in eundem pullum; liquamine, oleo et vino ferveat; cum coctus fuerit, concidis minutatim cepam etc.*

(2) Ho detto *nicchio* per conservare la similitudine delle conchiglie: intendi o pollo, o porcello, o piselli interi incorporati con uova, od altrettali cose che servano quasi di corteccia, come prescrivesi negli altri capitoletti. Le parole seguenti, *pro modo componis varie*, paionmi notabilissime per definire il senso di *conchicla*.

(3) *Vel* in questo luogo parmi equivalere ad *et*, com' è uso frequente della bassa latinità. *Cf.* VI, 2, *n.* 2 *ec.*

(4) I codici, fra *impensam* e *paras*, inseriscono le due parole, *concicla* (cioè *conchicla*) *farsilis*, che l' Humelbergio a buona ragione levò; senonchè trasportò il *farsilis* nel titolo del capitoletto, che presso di lui è: *Aliter conchicla farsilis, sive conchiclatus etc.* aggiuntovi anche il *sive*, non dato dai codici. Io, secondo le osservazioni fatte molte altre volte, credo in vece di dover supporre che questo *conchicla farsilis* sia una chiosa, o nota marginale, entrata poi nel testo, e che però s' abbia ad omettere interamente.

(5) *Lotus* ed *elotus* è aggiunto che troviamo dato più volte anche da Celso a legumi, ed eziandio a metalli, che si schiumano e purgano col farli bollire. Qui prescrivesi infatti espressamente d' introdurre i piselli, soltanto dopo averli cotti e conditi; poichè soggiungesi: *Et pisam cum condieris, alternis in pullo componis.* Questo uso di *lotus* ed *elotus* avrebbe meritato un qualche cenno più aperto ne' vocabolarii.

(6) *Hordeum vulgare* Linn.

infundis. Imponis super ignem calidum. Cum bullierit, mittes olei satis, et anethi modicum fasciculum, cepam siccam, saturejam et colocasium, ut ibi coquantur. Propter succum mittis coriandrum viridem et salem simul tritum, et facies ut ferveat. Cum bene ferbuerit, tollis fasciculum, et transfers in alterum cacabum ptisanam. Sic, ne fundum tangat propter combusturam, lias bene et colas in cacabo super acronem colocasium. Teres piper, ligusticum, pulegii aridi modicum, cuminum, sil frictum, ut bene tegatur; suffundis mel, acetum, defrutum, liquamen. Refundis in cacabum; sed colocasium acronem facies ut ferveat super ignem lentum.

Aliter — Ptisanam infundis, cicer, lenticulam, pisam; defricas ptisanam, et cum leguminibus elixas. Ubi bene bullierit, olei satis mittis; insuper viridia concidis, porrum, coriandrum, anethum, foeniculum mollem: haec viridia minutatim concisa in cacabum mittis. Coliculos elixas, et teres foeniculi semen satis, origanum, silphium, piper, ligusticum. Postquam triveris, liquamine temperas, et super legumina refundis; agitas; coliculorum minutias superconcidis.

dì avanti. Sovrapponi a fuoco gagliardo (1); e quando bolle, gettavi a cuocere olio quanto basta, un mazzolino d'anici, cipolla secca, peverella e colocasia. Per dar sapore al sugo (2), mettivi anche coriandro verde e sale triti insieme, e fa bollire. Quando ha ben bollito, levane il mazzolino, e passa in altro vaso la tisana. Così (3) perchè, toccando il fondo, non prenda di bruciaticcio, stropiccia bene e cola sopra il fondo della pignatta capi di colocasia (4); e trita pepe, ligustico, un po' di puleggio secco, comino e silermontano fritto, sicchè resti ben coperto il fondo; e bagna il tritume con mele, aceto, sapa e savore. Poi travasa nuovamente la tisana nella pignatta sopra la colocasia, e guarda che bolla a fuoco lento.

In altro modo — Infondi orzo, ceci, lenticchie, piselli; stropiccia l'orzo, e lessalo coi legumi. Dopo che abbia bene bollito, versavi olio a sufficienza; inoltre tagliuzza il verde di porri, curiandoli, anici, finocchio tenerello; quel verdume tagliuzzato getta nella pentola. I gambi poi, lessali. Trita semi di finocchio in discreta dose, maggiorana, silfio, pepe, e ligustico; tempera con savore, poi versa sopra i legumi, e tramesta. Al di sopra mettivi i gambi tagliati in pezzetti.

CAPUT VI.

FABACIAE VIRIDES ET BAIANAE.

Fabaciae virides ex liquamine, oleo, coriandro viridi, cumino, et porro conciso coctae inferuntur.

Aliter — Fabaciae frictae ex liquamine inferuntur.

Aliter — Fabaciae ex sinapi trito, melle, nucleis, ruta, cumino et aceto inferuntur.

Baianas elixas minutatim concidis; ruta, apio viridi, porro, aceto, oleo, liquamine, caraeno vel passo modico inferes.

CAPO VI.

GAMBI E BACCELLI VERDI DI FAVE COMUNI, E DI BAIA (5).

I gambi e baccelli verdi di fava si servono cotti con savore, olio, coriandro verde, comino, porri sminuzzati.

In altro modo si servono fritti nel savore.

In altro modo si apprestano con senapa trita, mele, pinocchi, ruta, comino ed aceto.

Le baiane, dopo che le hai lessate, tagliuzzale, e servile con ruta, sedano verde, porri, aceto, olio, savore, sapa o passo non molto.

(1) *Ignis calidus* pare contropposto ad *ignis lentus*. Ma perchè non legger piuttosto *super ignem validum*? Vedi Ovidio *Metam.* VII, 9, e *de art. am.* III, 543. Senonchè le cure raccomandate poi perchè la tisana non prenda d'arsiccio, paiono consigliare *super cinerem calidum*.

(2) Forse con più ragione il Torino unisce le parole *propter succum* col periodo precedente.

(3) Ho messo il punto dopo *ptisanam*; perchè sembrami domandarlo il contesto, qual è dichiarato massimamente dalla corrispondenza del *refundis in cacabum* con ciò che è prima prescritto con le parole, *transfers (ptisanam) in alterum cacabum*. Questa mutazione introducasi anche nel c. 4 del l. IV, dove leggonsi le stesse cose. Quest'uso del *sic* è frequente in Apicio.

(4) Veggasi ciò che s'è detto, su l'incertezza di questo passo, al c. 4 del l. IV. Di qua nasce l'oscurità dell'intero capitoletto.

(5) Così spiego queste *Baianae* con l'Humelbergio; ma non saprei dire se fossero fave d'una specie propria, o singolari solo pel luogo, in cui venissero meglio che altrove.

CAPUT VII.

FOENUM GRAECUM.

Foenum graecum ex liquamine, oleo et vino.

CAPUT VIII.

PHASEOLI ET CICER.

Phaseoli virides et cicer ex sale, cumino, oleo, et mero modico inferuntur.

Aliter phaseolus sive cicer — Frictos ex oenogaro et pipere gustabis. Et elixati, sumpto semine cum lobis, in patella foeniculo viridi, pipere, liquamine, et caraeno modico pro salso inferuntur; vel simpliciter et soli.

CAPO VII.

ERBA MEDICA (1).

L'erba medica cuoci in savore, olio e vino.

CAPO VIII.

FAGIUOLI E CECI.

I fagiuoli verdi ed i ceci si apprestano con sale, comino, olio, e un po' di vin puro.

Fagiuoli o ceci in altro modo — Fritti con savore vinoso e pepe, usali negli antipasti (2). Lessati poi, grani e gusci insieme (3), si apprestano per salsumi, acconci in tegame con finocchio verde, pepe, savore e un po' di sapa; od anche semplicemente senza salsumi (4).

(1) Il Lister, e con lui molti altri, confondono il *foenum graecum* degli antichi con quello dei moderni; sicchè nota il Lister a questo luogo che il *fieno greco* non s' usa più come vivanda, ma solo come medicina per cavalli. È vero, se intendasi della *Trigonella Foenum graecum*. Ma io credo che la pianta, di cui qui trattasi, sia piuttosto la *Medicago sativa* Linn.

(2) Parmi che *gustare* debba qui prendersi nel suo stretto senso corrispondente a quello di *gustum* nel c. 5 del l. IV.

(3) I codici hanno *cum ovis*; e la sostituzione fatta dall' Humelbergio non è abbastanza sicura.

(4) I codici hanno *et solet*, che l' Humelbergio mutò in *ut solet*.

APICII COELII

LIBER VI.

QUI ÄEROPETES (1) APPELLATUR

CAPUT I.

IN STRUTHIONE.

In struthione elixo — Piper, mentham, cuminum assum, apii semen, dactylos vel caryotas, mel, acetum, passum, liquamen, et oleum modice; et in cacabo facies ut bulliat: amylo obligas, et sic partes struthionis in lance perfundis, et desuper piper aspergis. Si autem condituram coquere volueris, alicam addis.

Aliter in struthione elixo — Piper, ligusticum, thymum aut saturejam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.

CAPO I.

CONDITURA DELLO STRUZZO (2).

Per lo struzzo allesso — Pepe, menta, comino abbrostito, semi di sedano, datteri o cariote, mele, aceto, passo, savore, ed olio discretamente. Fa bollire in pignatta; addensa con amido; versa in piatto sopra lo struzzo tagliato in porzioni (3), e spargivi pepe. Se vorrai cuocere il condimento, aggiungivi spelta (4).

Altra salsa per lo struzzo allesso — Pepe, ligustico, timo o peverella, mele, senapa, aceto, savore ed olio.

(1) Ἀεροπέτης, *volatile*; perchè in questo libro trattasi della cottura de' volatili.

(2) *Struthio Camelus* Linn. È noto come il folle e sozzo Eliogabalo consumasse in un solo pranzo un numero sterminato di struzzi, e forzasse gli Ebrei a mangiarne, appunto perchè li aborrivano, come carne impura. Egli medesimo in altro pranzo fece apprestare le sole teste di secento struzzi.

(3) *Partes*, cioè *parti*, dicevansi anche da' Latini le porzioni che distribuivansi a' commensali (*Petron.* 33; *Apul.* a ec.). Anche Orazio ci dipinge i servi *Mazonomo .... magno discerpta ferentes Membra gruis* (II *Sat.* 8, 86).

(4) Il Lister da ciò raccoglie che s' usassero alcuna volta salse crude sopra carni cotte. Può essere; ma non so come possa inferirsi da questo passo d' Apicio, perchè dice prima, *in cacabo fac ut bulliat.* Soltanto è da notare la differenza tra il semplice *bollire* ed il *cuocere*: quello può indicare anche un solo bollorino; questo vale fìnanche *disfare*, *consumare*.

CAPUT II.

In grue et anate.

Gruem vel anatem lavas, ornas, et includis in olla; adjicies aquam, salem, anethum; dimidia coctura decoques, dum obduretur; levas, et iterum in cacabum mittis cum oleo et liquamine, cum fasciculo origani et coriandri; prope cocturam defrutum modice mittis, ut coloret. Teres piper, ligusticum, cuminum, coriandrum, laseris radicem, rutam, caraenum, mel; suffundis jus de suo sibi; aceto temperas; in cacabum reexinanies, ut calefiat; amylo obligabis; imponis in lancem, et jus perfundis.

In grue, in anate, vel in pullo — Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, apii semen, pruna vel damascena enucleata, mustum, acetum, liquamen, defrutum, oleum; et coques. Gruem cum coquis, caput eius aquam non contingat, sed sit foris ab aqua. Cum cocta fuerit, sabano calido involves gruem, et caput ejus trahe: cum nervis sequetur, ut pulpae vel ossa remaneant; cum nervis enim manducari non potest.

Aliter, gruem vel anatem ex rapis — Lavas, ornas, et in olla elixabis cum aqua, sale et anetho, dimidia coctura. Rapas coque. Ut explumari possit, levabis de olla, et iterum lavabis, et in cacabum mittis anatem cum oleo et liquamine et fasciculo porri et coriandri; rapam lotam et minutatim concisam desuper mittis; facies ut coquatur modica coctura; mittis defrutum ut coloret. Ius tale parabis. Piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem; suffundis acetum et jus de suo

CAPO II.

Conditura della gru (1) e dell' anitra (2).

Lava ed acconcia la gru o l' anitra, e mettila in olla chiusa, con acqua, sale ed anici. Bislessala, finchè s' induri; poi levala (3), e rimettila in pignatta con olio, savore, e un mazzetto di maggiorana e coriandro; e quando è quasi cotta, versavi un po' di sapa per dar colore. Trita pepe, ligustico, comino, coriandro, radice di laser, ruta, sapa, e mele; bagna col sugo della pignatta; sciogli in aceto; metti in pignatto a scaldare, e addensa con amido. Poi colloca in piatto la gru od anitra, e versale sopra la salsa.

Per gru, anitre e polli — Cuocili con pepe, cipolla secca, ligustico, comino, semi di sedano, prugne damaschine (4) cui sia tratto l' osso, mosto (5), aceto, savore, sapa ed olio. Nel cuocer la gru, guarda che la testa non tocchi l' acqua, ma ne resti fuori (6). Quando è cotta, involgi la gru in un tovagliuolo caldo, e strappane la testa che si tirerà dietro anche i nervi, lasciando la carne e le ossa: coi nervi non si può mangiare.

In altro modo, gru od anitre con rape — Lava, acconcia, e lessa in olla con acqua, sale ed anici, a mezza cottura (7). Cuoci delle rape. Leva l' anitra dall' olla per poterla pelare (8); lavala di nuovo, e mettila in pignatta con olio, savore, e un mazzetto di porri e coriandro; gettale sopra rape lavate e tagliuzzate; conducila quasi ad intera cottura; poi versavi sapa, perchè dia colore. Le appresterai la seguente salsa. Trita pepe, comino, coriandro, radice di laser; bagna con aceto e con

(1) *Ardea Grus* Linn. A' nostri giorni la gru non comparisce più su le mense: ma all' età del Boccaccio era ancora in onore, come ci mostra la novella di Chichibio. Sotto Augusto alle gru si preferivano le cicogne; ma poi le cicogne si abbandonarono, e le gru furono ricercate come uccello de' più squisiti (*Plin. N. H.* X, 30; *Hor.* II *Sat.* 2, 49).

(2) *Anas Boscas* Linn.

(3) Altri codici hanno *levas*, altri *lavas*; ondechè l' Humelbergio pensò d' introdurli ambedue.

(4) Qui il *vel* sovrabbonda, perchè le altre volte troviamo in Apicio *pruna damascena enucleata*, o semplicemente *damascena*. *Pruna*, dice Palladio XII, 7, *siccantur in sole per crates loco sicciore disposita: haec sunt quae damascena dicuntur.* Questo nome trassero dalla città di Damasco, donde fu portata la pianta (*Isid.* XVII *Orig.* 7, 10; *Plin. N. H.* XV, 12).

(5) È vero che Catone (*R. R.* 120) insegna a conservare il mosto per tutto l' anno; ma non di meno sembra qui strano, perchè affatto insolito in Apicio, il veder prescritto per condimento il mosto. Io per me credo che debba leggersi *pruna mustea, vel damascena enucleata*, cioè *susine fresche o secche, cavato l' osso*; e che il copista, confondendo *mustea* con *mustum*, abbia creduto quella parola fuori di luogo. Avevamo già notato che il *vel* sovrabbonda, se non vi si unisca qualche altra cosa.

(6) La ragione, per cui è ordinato che la testa non tocchi l' acqua, si fa palese per ciò che segue; altrimenti non avrebbe potere di tirar seco i nervi.

(7) Ciò deve intendersi della gru od anitra, come apparisce dal num. 1 di questo capo.

(8) La lezione data dall' Humelbergio e seguita, senza alcuna osservazione, dal Lister, è questa: *Rapas quoque ut expromari possint levabis de olla etc.* nè so vedere qual senso ne cavassero. Il lessar prima con le piume è prescritto anche delle pernici al c. 3; e generalmente d' ogni uccellame al c. 7, n. 2. Che *explumare* è vocabolo nuovo, è almeno ragionevolissimo; mentre *expromare* non solo è nuovo, ma è anche privo d' ogni probabilità.

sibi; reexinanies super anatem, et ferveat. Cum ferbuerit, amylo obligabis, et super rapas adjicies; piper aspergis, et apponis.

Aliter in gruem vel anatem elixam — Piper, ligusticum, cuminum, coriandrum siccum, mentham, origanum, nucleos, caryotam, liquamen, oleum, mel, sinape et vinum.

Aliter in gruem vel anatem assam — Eas de hoc jure perfundis. Teres piper, ligusticum, origanum, liquamen, mel, aceti modicum et olei: ferveat bene; mittis amylum, et supra jus rotulas cucurbitae elixae vel colocasiae, ut bulliant. Si sunt et ungellae, coques, et jocinora pullorum. In boletari piper minutum aspergis, et inferes.

Aliter in grue vel anate elixa — Piper, ligusticum, apii semen, erucam et coriandrum. mentham, caryotam, mel, acetum, liquamen, defrutum et sinape. Idem faciet et si in cacabo assas.

l'intinto della pignatta; versa sopra l'anitra, e fa levare il bollore; quindi addensa con amido, e di sopra metti delle rape: aspergi di pepe, e dà a mangiare.

Altra salsa per gru od anitre lesse — Pepe, ligustico, comino, coriandro secco, menta, maggiorana, pinocchi, cariote, savore, olio, mele, senapa e vino (1).

In altro modo, gru od anitre arrosto — Dotale della seguente salsa. Trita pepe, ligustico, maggiorana, savore, mele, un po' d'aceto e d'olio. Bolli bene; poi mettivi amido, e sopra la salsa gettavi girellette di zucca lessa o di colocasia, e dà loro un bollore. Cuocivi anche, se n'hai, peducci, e fegatelli di pollo. Impepa in catino, e servi.

In altro modo per gru od anitre allesso — Pepe, ligustico, semi di sedano, ruchetta e coriandro, menta, cariote, mele, aceto, savore, sapa e senapa. Lo stesso condimento andrà bene anche arrostendo in casserola.

CAPUT III.

In perdice et attagena et turture.

In elixis — Piper, ligusticum, apii, semen, mentham, myrteam baccam vel uvam passam, mel, vinum, acetum, liquamen et oleum. Uteris frigido.

Perdicem cum pluma sua elixabis, et madefactam depilabis. Captura occisa perdix potest ex jure coqui, ne indurescat; si de area fuerit, elixa coqui debet.

Aliter in perdice et attagena et in turture — Piper, ligusticum, mentham, rutae semen, liquamen, merum et oleum. Calefacies.

CAPO III.

Pernice, francolino e tortore (2).

A lesso — Trita pepe, ligustico, semi di sedano, menta, coccole di mirto (3) o passola, mele, vino, aceto, savore ed olio. Usane a freddo.

Bislessa la pernice con le sue piume, ed ammollita che sia la pelerai. S'è uccisa in caccia può cuocersi con salsa, perchè non si smunga: ma s'è di cortile, dee cuocersi allesso (4).

Altro condimento per la pernice, il francolino e la tortora — Trita pepe, ligustico, menta, semi di ruta, savore, vino ed olio. Metti a scaldare (5).

(1) Questo capitoletto fu omesso nell'edizione del Lister, credo per disattenzione dello stampatore, che unì il titolo di questo col capitoletto seguente. Leggesi però nell'edizione dell'Humelbergio *(Tiguri* 1542), che fu ricopiata dal Lister, e nella ristampa del Bernhold *(Marcobraitae* 1787).

(2) *Tetrao Perdix* — *Tetrao Lagopus* — *Columba Turtur* Linn.

(3) La lezione comune è *myrtham et baccas. Cf. l.* II, *c.* 1, *n.* 6 *ec.*

(4) La lezione de' codici e del Lancilotto è: *Elixas ibi: et madefactam depilabis perdices coctura: occisa perdix potest ex jure coqui ne* (L'Humelbergio legge *non) indurescant: si dierum feuerit* (L'Humelbergio e il Lancilotto leggono *ferbuerit) : elixa coqui: debet* (o *coque)*. L'Humelbergio, mutando e trasportando a suo senno, stampò: *Perdicem cum pluma sua elixabis, et coctura madefactam depilabis perdicem* (dura ripetizione), *concisa perdix potest ex jure coqui dum indurescat, si iterum ferbuerit, elixa condiri debet.* Se dopo tante mutazioni, ne uscisse almeno un concetto chiaro ed un andare spontaneo, lo ringrazierei. Ma io non so raccapezzarne alcun senso. Avrei restituito volentieri la lezione de' codici, lasciando libero il campo alle congetture, se non fosse stata la necessità del tradurre. È già noto l'antico uso di allevare anche le pernici nelle uccelliere e ne' cortili *(Marziale* III, 58), che però, essendo ingrassate, stavan bene allesso. Del resto, chi può indovinare che cosa avesse scritto l'autore? Io stesso avrei in pronto più altre emendazioni forse egualmente probabili che questa.

CAPUT IV.

IN PALUMBIS ET COLUMBIS ALTILIBUS.

In assis — Piper, ligusticum, coriandrum, careum, cepam siccam, mentham, ovi vitellum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum et vinum.

Aliter, in elixis — Piper, careum, apii semen, petroselinum: condimenta mortaria, caryotam, mel, acetum, vinum, oleum et sinape.

Aliter — Piper, ligusticum, petroselinum, apii semen, rutam, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape, et oleum modice.

Aliter — Piper, ligusticum, laser, vinum; suffundis liquamen; vino et liquamine temperabis; et fundis super columbum vel palumbum. Pipere aspersum inferes.

CAPO IV.

PALOMBI, E COLOMBI DOMESTICI (1).

Arrosto — Pepe, ligustico, coriandro, carvi, cipolla secca, menta, tuorli d'uova, cariote, mele, aceto, savore, olio e vino.

Allesso — Pepe, carvi, semi di sedano, prezzemolo; condisci in mortaio (2) con cariote, mele, aceto, vino, olio e senapa.

In altro modo — Trita pepe, ligustico, prezzemolo, semi di sedano, ruta, pinocchi, cariote, mele, aceto, savore, senapa, ed olio non troppo (3).

In altro modo — Trita pepe, ligustico e vino; bagna con savore; tempera con vino e savore; poi versa sopra il colombo o palombo. Spolverizza di pepe, e servi.

CAPUT V.

IN DIVERSIS AVIBUS, TURDIS, FICEDULIS, PAVO, PHASIANO, ANSERE.

Ius in diversis avibus — Piper, cuminum frictum, ligusticum, mentham, uvam passam enucleatam aut damascena, mel modice; vino myrteo temperabis, aceto, liquamine et oleo; calefacies, et agitabis apio et satureja.

Aliter jus in avibus — Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, anethi flores; vinum suffundis; adjicies ponticam vel amygdala tosta, mel modicum; vino, aceto et liquamine temperabis; oleum in pultarium super jus mittis;

CAPO V.

PER ALTRI UCCELLI, CIOÈ TORDI, BECCAFICHI, PAVONI, FAGIANI ED OCHE (4).

Salsa per altri uccelli — Pepe, comino fritto, ligustico, menta, uva passa purgata da' vinacciuoli, o prugne damaschine, e mele in discreta dose; tempera con vin mirtino (5), aceto, savore ed olio. Metti a scaldare, e rimena con sedano e peverella.

Altra salsa per uccelli — Trita pepe, ligustico, prezzemolo, menta secca, fiori d'anici; bagna con vino; aggiungi nocciuole o mandorle abbrostite, mele non troppo; tempera con vino, aceto e savore; l'olio, ve 'l metterai in pignatto

(1) *Columba Palumbus* Linn. — *Columba Oenas* Linn.

(2) Leggo *mortaria*, non *moretaria*; e intendo anche qui per cotesti *condimenti* quelli stessi che si vien poi noverando, come al cap. 4 del l. III, n. 8. L'aggettivo *moretarius* è nuovo al pari di *mortarius*; senzachè può leggersi *mortarii*.

(3) Questo capitoletto nell'edizione del Lister fu posto ultimo, forse per rimediare alla sbadataggine dello stampatore che l'avea saltato.

(4) *Turdus musicus* — *Pavo cristatus* — *Phasianus colchicus* — *Anas Anser* Linn. « L'oratore Ortensio fu il primo in Roma a uccidere i pavoni per mangiarli nella cena pel suo ingresso al sacerdozio. Quanto poi all'ingrassarli, il primo che prendesse a farlo fu M. Aufidio Lurcone intorno al fine della guerra piratica; e con ciò si fece un'entrata di sessanta mila sesterzii *(Plin. N. H.* X, 23; *Cf. Varr. R. R.* III, 6). » Dell'oca poi la parte prediletta era il fegato. Plinio, dopo aver parlato dei varii pregi dell'oca, soggiunge *(ivi c.* 26): « Ma i nostri furono assai più savii, i quali seppero conoscere il merito del fegato d'oca. Ingrossa assai nelle stie, e più ancora cresce, dopo tratto del corpo, mettendolo in latte e vino melato. Non senza ragione si disputa chi sia stato l'autore di sì bel trovato, se Scipione Metello che fu già console, o il cavaliere M. Seio contemporaneo di lui. Certo è che Messalino Cotta figlio dell'oratore Messala fu il primo ad arrostirne le palle de' piedi, e condirle in manicaretti con le creste de' polli. »

(5) Come facciasi il *vino mirteo*, cioè condito con mirto, ce lo insegnano Catone *R. R.* 125, Columella XII, 38, Palladio II, 18. Altri legge *myrrheo*.

calefacies; agitabis jus apio viridi et nepetâ: avem incharaxas, et perfundis.

Ius candidum in avem elixam — Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ponticam vel amygdalam tostam, vel nuces depilatas, mel modicum, liquamen, acetum et oleum.

Ius viride in avibus — Piper, careum, spicam indicam, cuminum, folium, condimenta viridia omne genus, dactylum, mel, acetum, vinum modice, liquamen et oleum.

Ius candidum in ansere elixo — Piper, careum, cuminum, apii semen, thymum, cepam, laseris radicem, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum.

CAPUT VI.

IN AVES HIRCOSAS.

Ad aves hircosas omnigenas — Piper, ligusticum, thymum, mentham aridam, salviam, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum, sinape. Avem sapidiorem et altiorem facies, et ei pinguedinem servabis, si eam farinâ oleo subactâ contectam in furnum miseris.

Aliter in avem — In ventrem ejus fractas olivas novas mittis, et consutam sic elixabis; deinde coctas olivas eximes.

CAPUT VII.

IN PHOENICOPTERO ET PSITTACO.

Phoenicopterum elixas, levas, ornas; includis in cacabum; adjicies aquam, salem, anethum et

sopra la salsa. Scalda, ed agita la salsa con sedàno verde e nepitella (1). Apparecchia l'uccello tagliato, e versagli sopra la salsa (2).

Salsa bianca per uccelli allesso — Pepe, ligustico, comino, semi di sedano, nocciuole o mandorle abbrostite, o noci rimonde, un po' di mele, savore, aceto ed olio.

Salsa verde per uccelli — Pepe, carvi, spigo nardo (3), comino, malabatro, condimenti verdi di qualunque sorta (4), datteri, mele, aceto, vino discretamente, savore ed olio.

Salsa bianca per oche allesso — Pepe, carvi, comino, semi di sedano, timo, cipolla, radice di laser, pinocchi abbrostiti, mele, aceto, savore ed olio.

CAPO VI.

PER UCCELLI CHE SAN DI LEZZO (5).

Per uccelli che san di lezzo, d'ogni maniera (6) — Pepe, ligustico, timo, menta secca, salvia, cariote, mele, aceto, vino, savore, olio, sapa e senapa. Farai che l'uccello riesca più saporito e pingue, e gli conserverai il suo grasso, se il metterai in forno, coperto di farina impastata con olio.

In altro modo — Introduci nel ventre dell'uccello olive fresche infrante: cuci il taglio, e lessa: cotto che sia, levane le olive.

CAPO VII.

PER FENICOTTERI E PAPPAGALLI (7).

Lessa il fenicottero, levalo, acconcialo; poi chiudilo in pentola con acqua, sale, anici, e un

(1) *Melissa Nepeta* Linn.

(2) L'Humelbergio spiega *incharaxas*, o *incaraxas* (come trovasi spesso erroneamente scritto — *Vedi Du Cange in* Caraxare), nel senso di *punzecchiare e scalfire* l'uccello, perchè succi la salsa e mandi fuori il suo succhio. Meglio il Lister lo intende del tagliare in parti, secondo l'uso che s'è già notato al capo I di questo libro, dove prescrivesi *et sic partes struthionis in lance perfundis*. Questo verbo *charaxare* è il greco χαράσσειν che vale *scalpere, incidere, sulcare, scribere*: nella bassa latinità è frequente nel senso di *scrivere*. *Cf. l.* VI, *c.* 9, *n.* 2.

(3) *Andropogon Nardus* Linn.

(4) È questa la vera lezione de' codici. Non so per quale disattenzione l'Humelbergio, credendo emendare il testo, lo guastò col sostituire *condimenta viridia, omne genus dactylorum*.

(5) Crede il Lister che con l'aggiunto di *hircosae*, cioè che *puton di becco*, si vogliano indicare gli uccelli di riva e di acqua, come l'*Ardea Grus* e *Botaurus*, la *Fulica atra*, il *Rallus aquaticus* ec.

(6) Ne' codici *omnigere*; l'Humelbergio sostituì *omnis generis*.

(7) *Phoenicopterus ruber* — *Psittacus Alexandri* Linn. Leggiamo in Plinio N. H. X, 68: *Phoenicopteri linguam praecipui saporis esse Apicius docuit, nepotum omnium altissimus gurges*. Pure nel nostro Apicio non ne troviamo nulla.

aceti modicum. Dimidiâ cocturâ, alligas fasciculum porri et coriandri, ut coquatur. Prope cocturam defrutum mittis, coloras. Adjicies in mortarium piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentham, rutam; fricabis; suffundis acetum; adjicies caryotam; jus de suo sibi perfundis; reexinanies in mundum cacabum; amylo obligas; jus perfundis, et inferes. Idem facies et in psittaco.

Aliter — Assas avem. Teres piper, ligusticum, apii semen, sesamum defrictum, petroselinum, mentham, cepam siccam, caryotam; mele, vino, liquamine, aceto, oleo et defruto temperabis. Aves omnes, ne liquescant, cum plumis elixare omnibus melius erit: prius tamen exenterantur per guttur, vel a navi ac sub latus.

po' d' aceto. A mezza cottura mettivi a bollire insieme un mazzetto di porri e coriandro; e verso il fine colora con sapa. Getta in mortaio pepe, comino, coriandro, radice di laser, menta, ruta, e stropiccia; bagna con aceto, aggiungi cariote; versavi intinto della pentola; vôta in una pignatta netta (1), e addensa con amido; versa la salsa, e servi. Altrettanto farai anche col pappagallo.

In altro modo — Arrostisci l' uccello. Trita pepe, ligustico, semi di sedano, sesamo (2) fritto, prezzemolo, menta, cipolla secca, cariote; tempera con mele, vino, savore, aceto, olio e sapa. Tutti gli uccelli, perchè non si smungano, sarà meglio lessarli con tutte le loro piume: ma però si sbuzzino prima pel collo, o pel ventre e sotto il fianco (3).

CAPUT VIII.

In ansere.

Anserem elixum calidum e jure frigido apiciano — Teres piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam; refundis liquamen, et oleum modice temperas. Anserem elixum ferventem sabano mundo exsiccabis; jus perfundis, et inferes.

CAPO VIII.

Per le oche.

Oche allesso calde con salsa apiciana fredda — Trita pepe, ligustico, coriandro, menta, ruta; versavi savore, e tempera moderatamente con olio. Asciuga con un tovagliuolo netto l' oca lessata ancora bollente; versále sopra la salsa, e dà in tavola.

Par maraviglia a molti, non senza ragione, che i ghiottoni romani non di rado apprestassero su le mense grandi catini di lingue di pappagallo. Tuttavia Agostino Ghigi, gentiluomo sanese e mercatante ricchissimo, in un pranzo da lui imbandito a Leone X nel 1518, tra le altre squisitezze fece apprestare anch' egli più piatti di coteste lingue. Vedi gli *Opusc. di Paolo Colomesio-Ultraj.* 1699—*a p.* 60.

(1) Il trovar poi di nuovo *jus perfundis*, fa sospettare errore nella lezione comune *in eundem cacabum.* Ad *eundem* ho sostituito *mundum*, poco diverso nella scrittura, e adattato al luogo, e conforme all' uso d' Apicio.

(2) *Sesamum orientale* Linn.

(3) I codici dicono: *Aves omnes, ne liquescant, cum plumis elixate omnibus melius erit, prius tamen exenterantur per guttur, vel in avias sublata*: il qual passo l' Humelberg credette di correggere a questo modo: *Aves omnes, ne liquescant, cum plumis elixatae, priusquam exenterantur per guttur, meliores erunt: vel in ambigas sublatae.* Ma questa emendazione si dilunga troppo dal testo, e pecca in più parti. Che si lessi l' uccello senza prima sventrarlo, non par naturale; l' aggiungere *per guttur* all' *exenterare*, in questo luogo sarebbe superfluità improbabile; la locuzione *in ambigas sublatae* sarebbe insufficiente a indicare il cuocere a vapore, ciò che par vogliono l' Humelbergio e il Lister. La locuzione *exenterare a navi*, ritornerà più volte ne' capi seguenti: ma fin qui essendo nuova, potea di leggieri trarre in inganno il copista. *Sub latus* parmi vero e preciso. A chi non piacesse, legga *fiblantur.*

CAPUT IX.

In pullo.

In pullo elixo jus crudum — Adjicies in mortarium anethi semen, mentham siccam, laseris radicem; suffundis acetum; adjicies caryotam; refundis liquamen, sinapis modicum et oleum; defruto temperas, et sic mittis in pullum anethatum.

Aliter pullus — Mellis modice; liquamine temperabis. Levas pullum coctum, et sabano mundo siccas, charaxas, et jus scissuris infundis, ut combibat; et, cum combiberit, assabis, et suo sibi jure pertangis. Piper asperges, et inferes.

Pullus parthicus — Pullum aperies a navi, et in quadrato ornas. Teres, piper, ligusticum, carei modicum; suffundis liquamen; vino temperas. Componis in cumana pullum, et condituram super pullum facies. Laser et vinum in tepidâ dissolvis, et in pullum mittis simul, et coques. Piper aspergis, et inferes.

Pullus oxyzomus — Olei acetabulum majo-

CAPO IX.

Per polli.

Salsa cruda per polli allesso — Getta in mortaio semi d'aneto, menta secca, radice di laser; bagna con aceto; aggiungi cariote; versavi savore, un po' di senapa ed olio; tempera con sapa (1), e senza più dota il pollo di questa salsa anetina.

Polli in altro modo — Mele, non troppo, stemperato in savore. Leva il pollo cotto (2), ed asciugalo con un tovagliuolo netto: solcalo con tagli, e per essi fa che beva il condimento; poi arrostiscilo, e bagnalo col proprio sugo (3). Aspergi di pepe, e servi.

Pollo partico — Sbuzza il pollo pel ventre (4), ed acconcialo su 'l tagliere (5). Trita pepe, ligustico e un po' di carvi; bagna con savore; tempera con vino. Assetta il pollo in un tegame, e gettagli sopra il condimento (6). Sciogli in acqua tepida (7) laser e vino, e versa insieme su 'l pollo, e cuoci. Impepa, e dà in tavola.

Pollo acetoso — Un bossolo (8) d'olio, un

(1) Nel codice vaticano: *Sinapis modicum adde, et oleo defricto temperabis.*

(2) Comunemente *Lavas pullum coctum.*

(3) I codici, in luogo di *pertangis,* hanno qui *pennis longis*, o *pinnis longis.* L'emendazione fu suggerita all'Humelbergio dal n. 1 del l. VIII, c. 8, ove dicesi *oleo pertangito*; quantunque del verbo *pertangere,* che dovrebb' essere regolarmente *pertingere,* non si conoscano altri esempii che questi. È però noto questo uso del semplice *tangere*, e dell' altro composto *contingere,* in senso di *bagnare*, *ungere*, non pure in Apicio, ma anche in altri scrittori; sebbene alcuni critici abbiano voluto sostituirvi *tingere*.

(4) Questa locuzione *aperire*, o *exenterare a navi*, che abbiamo introdotto per congettura anche nel n. 2 del c. 7 di questo libro, e che ritornerà altre volte nel presente capo, è nuova e non conosciuta da altra parte. Tuttavia dall' uso che ne fa Apicio, universalmente inferiscono, che per *navis* intendasi la parte inferiore del ventre. Certo è che vediamo applicato dai Latini questo nome a indicare ogni cavità di figura curva; e nel gergo furbesco dinotava propriamente matrice (*Plauto Men.* II, 3, 51; *Rud.* II, 3, 24; *Macrob.* II *Sat.* 5).

(5) Così intendo con l'Humelberg, nel senso di *quadra*; benchè ci manchino esempii. Se risguardasse la figura quasi quadra da dare al pollo, acconciandolo, col ripiegarne il collo e raccoglierne le coscie, pare almeno che si dovrebbe dire *in quadratum ornas.* Notisi la corrispondenza con ciò che vien dopo, *componis in cumana.*

(6) Forse *super pullum jacies.*

(7) I codici hanno: *Laser et vinum interidas dissolvis.* L'Humelbergio da *interidas* formò *inter illas*, che nell' edizione del Lister fu poi mutato in *in illas.* Ma non so vedere a che possa riferirsi l'*illas*; onde ho sostituito *in tepida*, perchè non è lontano nella scrittura, e perchè nel c. 30 del l. I prescrivesi anche ivi di sciogliere il laser con aceto in acqua tepida.

(8) Il veder poi stabilita precisamente la dose del pepe farebbe credere che anche *acetabulum* s'avesse a prendere in tutto rigore come misura, cioè per un quarto di *emina*, o XV dramme attiche, equivalenti in volume a due oncie e mezzo d'acqua, secondo il computo del Beverini. Così la distinzione fra acetabolo maggiore e minore, benchè nessuno ne parli, potrebbe forse giudicarsi fondata su la differenza fra la libbra romana e l'attica. Ma, quando prescrivesi di aggiungere *un acetabolo molto minore di aceto*, parmi dichiarato a bastanza che *acetabulum* dee qui pigliarsi al di grosso per *bicchiere* o *calice* senza più. Nell' edizione del Lister, credo per la stessa disattenzione dello stampatore che abbiamo altrove notata, furono omesse le parole *aceti acetabulum perquam minorem*, tanto necessarie che danno anzi il nome di *oxyzomus* al pollo così condito. Furono poi restituite dal Bernhold. Osservisi qui *acetabulus* di genere maschile, non registrato ne' vocabolarii; se pure non è error di copista, giacchè più volte, dove abbiam posto *coriandrum viride*, leggevasi *viridem*, ed altrettali strafalcioni.

rem, salis modice, liquaminis acetabulum minorem, aceti acetabulum perquam minorem, piperis scrupulos sex, petroselinum, porri fasciculum.

Pullus numidicus — Pullum curas, lavas, lasere et pipere aspersum assas. Teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, rutam, caryotam, nucleos; suffundis acetum, mel, liquamen, et oleo temperabis. Cum ferbuerit, amylo obligas, pullum perfundis, piper asperges, et inferes.

Pullus laseratus — Aperies a navi, lavabis, ornabis, et in cumana ponis. Teres piper, ligusticum, laser, vinum; suffundis liquamen; vino et liquamine temperabis, et mittis pullum. Coctus si fuerit, pipere aspersum inferes.

Pullus paroptus — Laseris modicum, piperis scrupulos sex, olei acetabulum, liquaminis acetabulum, petroselini modicum.

Pullus elixus ex jure suo — Teres piper, cuminum, thymi modicum, foeniculi semen, mentham, rutam, laseris radicem; suffundis acetum; adjicies caryotam, et teres; melle, aceto, liquamine et oleo temperabis. Pullum refrigeratum et siccatum mittis, quem perfusum inferes.

Pullus elixus cum cucurbitis elixis — Jure supra scripto, addito sinape, perfundis, et inferes.

Pullus elixus cum colocasiis elixis — Supra scripto jure perfundis, et inferes. Facit et in elixum cum olivis colymbadibus non valde, ita ut laxamentum habeat, ne dissiliat dum coquitur in olla. Submissum in sportellam, cum bullierit, frequenter levas et ponis, ne dissiliat.

Pullus varianus — Pullum coques jure hoc: liquamine, oleo, vino; fasciculum porri, coriandri, saturejae. Cum coctus fuerit, teres piper, nucleos cyathos duos, et jus de suo sibi suffundis, et fasciculos projicies; lacte temperas, et reexinanies mortarium supra pullum, ut ferveat; obligas cum albamentis ovorum tritis; ponis in lance, et jure

po' di sale (1), un bossolo più piccolo di savore, un altro molto più piccolo d'aceto, sei scrupoli di pepe, prezzemolo ed un mazzetto di porri.

Pollo numidico (2) — Acconcia, lessa e lava il pollo; poi arrostiscilo, spolverizzandolo con laser e pepe. Trita pepe, comino, semi di coriandro, radice di laser, ruta, cariote e pinocchi; bagna con aceto, mele e savore, e tempera con olio. Bollito ch' abbia il tritume, inspessalo con amido, dotane il pollo, impepa, e manda in tavola.

Pollo con laser — Sventra, lava, acconcia, e assetta in tegame. Trita pepe, ligustico, laser e vino; bagna con savore; tempera con vino e savore, e mettivi il pollo. Quando è cotto, aspergi di pepe, e servi.

Pollo arrosto — Un po' di laser, sei scrupoli di pepe, un bossolo d' olio, un altro di savore, e un po' di prezzemolo.

Pollo lessato nel suo brodo. — Trita pepe, comino, un po' di timo, semi di finocchio, menta, ruta, radice di laser; bagna con aceto; aggiungi cariote, e trita; tempera con mele, aceto, savore ed olio. Mettivi il pollo, freddato e rasciutto che sia, e con questa salsa mandalo in tavola.

Pollo allesso con zucche lesse — Bagnalo con la salsa suddetta, aggiuntavi senapa, e servilo.

Pollo lesso con colocasie lesse — Bagnalo con la detta salsa, e servilo. Essa è buona anche per polli lessati con olive di salamoia. Nel riempirli d' olive lasciavi un po' di largo, perchè cocendosi non iscoppino: a questo fine li metterai anche nell' olla chiusi in una sportella, per poter, mentre bollono, levarli e rituffarli di frequente.

Pollo variano (3) — Cuoci il pollo in questo condimento: savore, olio e vino; un mazzetto di porri, uno di coriandro, ed uno di peverella. Quando sia cotto, trita pepe, e due bossoletti (4) di pinocchi; bagna con l' intinto del pollo, e getta via i mazzetti; tempera con latte, e versa il tritume (5) sopra il pollo, perchè vi bolla; addensa

(1) Comunemente *satis modice*, che non so come regga. Sarebbe locuzione più regolare *salis modicum*; ma anche l' altra, che abbiamo introdotto, non è rara in Apicio. Nè paia strano che insieme col *liquame*, di per sè salato, aggiungasi un po' di sale; perchè più volte in Apicio si fa lo stesso. Tutto sta nella quantità del *liquame* rispetto al resto.

(2) Il modo tenuto negli altri titoli fa credere che l' aggiunto di *numidico* (o *numidum*, chè così leggesi nelle vecchie stampe) risguardi la qualità, non del pollo, ma della cottura. Del resto *Gallina Numidica*, o *Africana*, è quella che noi diciamo *Gallina di Faraone (Numida Meleagris Linn.)*. Vedi Columella l. VIII, c. 2; Plinio l. X, c. 69 ec. Fa maraviglia vedere il Savi affermare che le galline di Faraone furono introdotte in Europa soltanto nel 1500 *(Ornitol. Tosc. T. II — Pisa 1829)*.

(3) Ne' codici *vardanus*. L' Humelberg, che sostituì *varianus*, crede venuto questo nome dall' imperatore Vario Eliogabalo celebre in ghiottoneria; nè men fermo appoggio troverebbe ne' vizii di Elio Verio chi volesse invece legger *verianus*.

(4) Il *ciato* era la dodicesima parte del sestario, e conteneva un' oncia e due terzi d' acqua. Non è vero ciò che alcuni affermano, che fosse misura usata solo per liquidi: ne è prova questo luogo d' Apicio, e qualche altro d' altri autori *(Plin. N. H. XIV, 9, 11; Colum. VIII, 4)*.

(5) Comunemente *reexinanies in mortarium supra pullum*; donde il Lister imaginò che col nome

supra scripto perfundis. Hoc jus candidum appellatur.

Pullus frontonianus — Pullum praedura: condies liquamine oleo mixto; cui mittis fasciculum anethi, porri, saturejae et coriandri viridis, et coques. Ubi coctus fuerit, levabis eum, in lance defruto perunges, piper asperges, et inferes.

Pullus tractogalatus — Pullum coques liquamine, oleo, vino; cui mittis fasciculum coriandri, cepam. Deinde, cum coctus fuerit, levabis eum de jure suo, et mittis in cacabum novum lac et salem modicum, mel et aquae minimum, id est tertiam partem: ponis ad ignem lentum ut tepescat; tractum confringis, et mittis paulatim; assidue agitas, ne uratur; pullum illic mittis integrum vel carptum; versabis in lance; quem perfundis jure tali: Piper, ligusticum, origanum; suffundis mel, et defrutum modicum; et jus de suo sibi temperas in cacabulo; facies ut bulliat; cum bullierit, amylo obligas, et inferes.

Pullus farsilis — Sicilicula acuminata a cervice expedies. Teres piper, ligusticum, zingiber, pulpam caesam, alicam elixam; teres cerebellum ex jure coctum; ova confringes et commisces, ut unum corpus efficias; liquamine temperas, et oleum modice mittis, piper integrum, nucleos abundantes; fac impensam, et imples pullum, vel porcellum, ita ut laxamentum habeat. Similiter et in capo facies, ossibus ejectis. Coques.

Pullus elaeozomus — Accipies pullum, et or-

con bianco d' uovo tritato (1), e metti il pollo in piatto con la detta salsa, chiamata *bianca*.

Pollo frontoniano (2) — Indura il pollo (3); quindi condiscilo con savore mescolato con olio (4), aggiungendovi un mazzetto d'aneto, di porri, di peverella, di coriandro verde; e cuoci. Allorchè sia cotto, levalo, e nel piatto stesso bagnalo con sapa, impepalo e servilo.

Pollo con pasta e latte — Cuoci il pollo con savore, olio, vino, un mazzetto di coriandro, e cipolla. Quindi, cotto che sia, il toglierai dal suo intinto; e metterai in una nuova pignatta latte e sale discretamente con molto meno di mele e d'acqua, cioè con una terza parte soltanto; e porrai a scaldare a fuoco lento. Frangi una sfoglia, e gettavela a poco a poco, rimenando di continuo, perchè non prenda d'arsiccio: poi mettivi il pollo o intiero o tagliato a pezzi; rovescialo in piatto, e dotalo della seguente salsa. Trita pepe, ligustico e maggiorana; bagna con mele e sapa moderatamente; tempera in pignatto con l' intinto stesso del pollo; fa bollire, e quando bolle, inspessa con amido, e servi.

Pollo infarcito — Sbuzzalo con uno stiletto appuntato dalla parte del collo (5). Trita pepe, ligustico, zenzero, polpa tagliuzzata, spelta lessa, cervella cotte in brodo; schiaccia uova, e mescile al tritume per ridurlo a un corpo; tempera con savore; aggiungivi un po' d' olio, pepe intero, e pinocchi in buon dato. Con questa mistura infarcisci il pollo, lasciandole qualche respiro. Il simile farai nel cappone: ma il disosserai (6). Poi cuoci.

Pollo oliato (7) — Togli il pollo, ed accon-

di *mortarium* si chiamasse anche un vaso da cuocere. Ma questo solo passo non mi par bastare a volerne inferire tal conseguenza. La *in* probabilmente è dovuta alla disattenzione del copista avvezzo sempre a scrivere *adjicies in mortarium*, *reexinanies in cacabum* ec.

(1) Nelle *salse bianche* d' Apicio troverai spesso albumi d' uova sode tagliuzzati; sicchè la voce *tritis* dee prendersi anche qui nel suo proprio senso.

(2) Così chiamato da qualche ignoto goloso di questo nome.

(3) Dà una mezza lessatura, ciò che i cuochi dicono ora *sbianchire*.

(4) Forse *musto*, non *mixto*, secondochè prescrivesi nell' antecedente e nel seguente capitoletto: *Coques liquamine, oleo, vino*.

(5) La lezione de' codici è: *Sicut alique* (o *ilique*) *cuminatum acervi et* (o *a ceruice*) *expedies*; che l' Humelbergio mutò nel seguente modo: *Pullum sic ne aliquid in eo remaneat, a cervice expedies*. La locuzione, *sic ne aliquid in eo remaneat*, forse gli fu suggerita da altra simile che troviamo, secondo ch' ei legge, poco dopo, *aperies a pectore et, omnibus ejectis, coques*: ma non cessa per questo d' essere improbabile e guardata in sè, e raffrontata alla scrittura de' codici.

(6) Così sta ne' codici. L' Humelbergio tramutò di luogo le parole *ossibus ejectis coques*, formando un nuovo capitoletto a questo modo: *Similiter et in capo facies — Accipies pullum, et ornas ut supra: aperies illum a pectore, et omnibus ejectis, coques*; dove il cappone si trasforma in pollo, e alla fin fine non si dice nulla. Nè parmi che si dovesse mutare l' *ossibus ejectis* in quella dura frase *omnibus ejectis*; perchè anche altrove, insegnando a cuocere polli e porcelli con ripieno (*l.* V, *c.* 4, *n.* 5 *e* 6), prescrive Apicio di levar loro il catriosso; e così s' usa fare anche adesso.

(7) Le vecchie stampe ed i codici *leocozimus* o *leocozumus*; donde l' Humelberg formò *leucozomus*, cioè *con salsa bianca*. Ma qui trattasi d' olio; onde ho sostituito *elaeozomus* che accasca bene pel senso, nè si dilunga troppo nella scrittura. Del resto il titolo *Pullus leucozomus* si fa comunemente seguire al primo periodo *Accipies pullum etc. ..... a pectore*. Ma, trattandosi di un titolo, l' ho tramutato di luogo

nas, ut supra: aperies illum a pectore. Accipies aquam et oleum hispanum abundans; agitatur, ut ex se amylet et humorem consumat. Postea cum coctus fuerit, quodcumque olei remanserit, inde levas; piper asperges, et inferes.

cialo come s' è detto sopra, sparandolo dal petto. Prendi acqua ed olio di Spagna in abbondanza: si sbatte, finchè si rappigli (1) ed assorba l' acqua. Poi, quando il pollo è cotto, se resta qualche po' d' olio (2), il levi; aspergi di pepe, e servi,

francamente, perch' è probabile che fosse scritto in margine.

(1) Comunemente *ut ex se ambulet*. Anche altrove i copisti aveano mutato *amylas* od *amulas* in *ambas*. La frase *ambulare ex se*, per indicare l' inspessarsi dell' olio sbattuto con acqua, parmi, non solo nuova, ma anche strana; mentre in vece *amylare* o *amulare ex se* è modo chiaro e naturale, *significando far da sè stesso le veci dell' amido*, usato per inspessare,

(2) I codici e le vecchie stampe hanno *porri*, non *olei*, che fu sostituito dall' Humelbergio. Forse manca qualche cosa.

APICII COELII

LIBER VII.

QUI POLYTELES (1) APPELLATUR

CAPUT I.

VULVAE STERILES, CALLUM, LUMBELLI, CUTICULAE ET UNGELLAE.

Vulvae steriles — Laser cyrenaicum, vel parthicum, aceto et liquamine temperatum. Appones.

In vulva sterili — Piper, apii semen, mentham siccam, laseris radicem, mel, acetum et liquamen.

Vulvae steriles — Piper et liquamen cum lasere parthico. Apponis.

Vulvae steriles — Pipere, liquamine et condito modico apponis.

CAPO I.

VULVE STERILI, CALLO, LOMBO, COTENNA E PEDUCCI (2).

Vulve sterili — Laser cirenaico, o partico, temperato con savore ed aceto. Così servirai.

Per vulve sterili — Pepe, semi di sedano, menta secca, radice di laser, mele, aceto e savore.

Vulve sterili — Pepe e savore con laser partico. Servi così.

Vulve sterili — Servi con pepe, savore, e un po' di vino condito (3).

(1) *Polyteles*, πολυτελής, vale *costoso*, *squisito*, *moltiplice*. La più parte de' cibi qui ricordati erano stati nominatamente proibiti da leggi censorie.

(2) Tutte queste parti intendi del porco. La vulva della troia fu boccone ghiotto pei Romani: « Niente di meglio, diceva Menio presso Orazio (I *Ep.* 15, 40), d' un tordo grasso; niente più bello d' un' ampia vulva. » Ottima si tenea quella della scrofa primaiuola ch' avesse sconciato; alle altre si mettea innanzi quella di scrofa, anche vecchia, che non avesse figliato mai (*Plin. N. H.* XI, 84). Che anzi qualcheduno preferiva questa a qualunque altra (*Mart.* XIII, 56). Il lor condimento, anche presso i Greci, fu silfio, cioè radice di laser, ed aceto forte, aggiuntovi comino (*Ateneo* III, 59).

Per *callo* qual parte intendessero non è abbastanza chiaro: chi vuole il lombo, chi il lardo. Ma da lombo Plinio il distingue.

I codici, e le vecchie edizioni del Lancilotto hanno *libelli*, che l' Humelbergio mutò in *lumbelli*. Ma notisi che de' lombi parlasi dopo nel capo ottavo, e che *lumbellus* è voce nuova; in vece della quale Apicio stesso, come tutti gli altri, nel detto capo ottavo usa *lumbulus*. Aggiungasi che qui sembra trattarsi di minuzzami.

Così pure i codici hanno *coticula* in luogo di *cuticula*. L' Humelbergio era in forse se legger *codicula*, cioè *coda*, o *cuticula*.

(3) Per *condito*, senz' altra determinazione, anche i Greci intendevano *vino condito*. Vedine alcune specie nel libro I. La più comune fu con mele e pepe (*Plin. N. H.* XIV, 16).

Callum, lumbelli, cuticulae, ungellae — Piper, liquamen, laser. Apponis.

Vulvam ut tostam facias — in cantabro involve, et postea in muriam mitte, et sic coque.

Callo, lombo, cotenna e peducci — Pepe, savore e laser. Servi così.

Per fare la vulva arrosto, rinvolgila nella crusca, e poi mettila nel savore di tonno, e così cuocila.

CAPUT II.

Sumen.

Sumen elixas, de cannis surclas, sale aspergis, et in furnum mittis, vel in craticula subassas. Teres piper, ligusticum, liquamen, merum et passum; amylo obligas, et sumen perfundis.

Sumen plenum — Teritur piper, careum, echinus salsus: consuitur, et sic coquitur. Manducatur cum alece, sinape.

CAPO II.

Poppa di troia (1).

Lessa la poppa, raccoglila con istecchi (2), aspergila di sale, e mettila in forno, o arrostiscila su la gratella. Trita pepe, ligustico, savore, vino pretto, e passo; inspessa con amido; e con questa accompagnatura copri la poppa.

Poppa ripiena — Tritasi pepe, carvi, e ricci salati. Se ne riempie la poppa, che appuntata si cuoce. Mangiasi con salamoia e senapa.

CAPUT III.

Ficatum.

In ficato oenogarum — Piper, thymum, ligusticum, liquamen, vinum modice, oleum.

Aliter — Ficatum praecidis ad cannam; infundis in liquamine; piper, ligusticum, baccas lauri duas; involvis in omento, et in craticula assas, et inferes.

CAPO III.

Fegato (3).

Salsa per fegato — Pepe, timo, ligustico, savore, vino temperatamente, ed olio.

In altro modo — Taglia il fegato a bastoncelli (4); infondili in savore con pepe, ligustico e due bacche di lauro; rinvolgili in omento; arrostiscili su la gratella, e servi.

(1) Ottima tenevasi la poppa di troia uccisa un giorno dopo il parto, purchè non avesse lattato; pessima, se avesse abortito *(Plin. N. H.* XI, 84).

(2) Per *canne* crede qui l'Humelberg che s'abbiano a intendere i capezzoli, e che si prescriva d'incavigliarli perchè non si smungano, scorrendone il latte. Ma *canna* in questo senso è nuovo e stravagante; senzachè dovrebbesi dire almeno *cannas surclas*. Aggiunge egli un'altra congettura che s'abbia a leggere *de cannis purgas*, cioè *purga da' sifoncini* sparsi per la poppa. Io sto al senso ovvio, perchè non veggo cosa che il vieti; tanto più che *arundines* e *ferulae* diconsi anche le stecche usate da' chirurgi nelle fasciature d'ossa rotte o disovolate (χαλαμῦυν).

(3) È noto l'uso romano d'ingrassar l'oche con fichi secchi, per averne fegati grossissimi. Il simile insegnò Apicio delle troie *(Plin. N. H.* VIII, 77). Da ciò venne il nome di *ficatum,* cioè *jecur ficatum*, συκωτὸν, che a poco a poco fu esteso a tutti gli animali. Qui pare che debba intendersi del fegato di troia.

(4) *Praecidere ad cannam* è modo nuovo ed oscuro. L'Humelbergio se ne passa via; il Lister suppone che indichi il fare alcuni solchi, per cui il fegato possa succiare il *liquame*. Io traduco francamente *tagliare a bastoncelli,* cioè a pezzetti grossi un dito, perchè quello che s'insegna qui è modo noto e comune anche adesso per cuocere fegato di porco rinvolto in omento, o rete. Ma non saprei dire se per *canna* s'intenda il regolo usato per andar diritto nel tagliare, o la figura da darsi ai pezzi tagliati, o se finalmente non s'abbia a leggere: *Aliter, ficatum ad cannam — Praecidis etc.* sicchè dicasi *ficatum ad cannam*, perchè mettasi su la gratella infilzato in istecchi. In fatto, nell'edizione del Torino *ad cannam* è premesso a *praecidis*.

CAPUT IV.

Ofellae.

Ofellae ostienses — (In offillam) designas ofellas in cutem, ita ut cutis sic remaneat. Teres piper, ligusticum, anethum, cuminum, silphium, baccam lauri unam; suffundis liquamen; fricas; in angularem refundis simul cum ofellis. Ubi requieverit in condimentis biduo vel triduo, ponis surclos decussatim, et in furnum mittis. Cum coxeris, ofellas, quas designaveras, separabis; et teres piper, ligusticum; suffundis liquamen, et passum modicum, ut dulce fiat. Cum ferbuerit jus, amylo obligas, ofellas satias, et inferes.

Ofellae apicianae — Ofellas exossas, in rotundum complicas, surclas, ad furnum admoves; postea praeduras, levas ut humorem exspuant, in craticula igni lento exsiccabis ita ne urantur. Teres piper, ligusticum, cyperin, cuminum; liquamine et passo temperabis. Cum hoc jure ofellas in cacabum mittis. Cum coctae fuerint, levas et siccas: sine jure, pipere asperso, inferes. Si pingues fuerint, cum surclas, tollis cutem. Potes et de abdomine hujusmodi ofellas facere.

Ofellae apruginео more — Ex oleo et liquamine coquuntur; et mittitur eis condimentum, cum coctae fuerint (superadjicitur his, cum in foco fuerint conditura), piper tritum, mel, liquamen, amylum; et denuo bulliunt. Et sine liquamine et oleo elixantur (coquuntur), et super perfunduntur jure suprascripto, et sic bulliunt.

CAPO IV.

Braciuole (1).

Braciuole a uso d' Ostia — Segna le braciuole tagliando fino alla cuticola, sicchè questa resti (2). Trita pepe, ligustico, aneto, comino, silfio ed una coccola di lauro; bagna con savore, e stropiccia; poi versa in una tegghia insieme con le braciuole. Quando avran riposato nel condimento per due o tre giorni, fermale con istecchi posti a traverso, e così mettile in forno. Cotte che siano, separa le braciuole già segnate, e fa loro la seguente salsa. Trita pepe e ligustico; bagna con savore, e un po' di passo, perchè faccia dolce; poi, quando bolle, addensa con amido; accompagna alle braciuole, e dà in tavola (3).

Braciuole apiciane — Disossa le braciuole, ripiegale in tondo, incavigliale, accostale al forno; dà loro un bollore, sicchè s' indurino; poi levale e, perchè mandino fuori l' umidità, asciugale su la gratella a fuoco lento sì che non si brucino. Trita pepe, ligustico, cipero (4), comino; tempera con savore e passo. Metti le braciuole in pignatta con questo condimento; e, quando son cotte, levale e sciugale: le servirai così asciutte con un po' di pepe. Se siano grasse, nell' acconciarle scotennale. Tali braciuole si possono fare anche di ventraccio.

Braciuole a mo' di cinghiale (5) — Cuocconsi in olio e savore; e, quando son cotte vi si mette per accompagnatura mele, savore ed amilo, e si fan bollire di nuovo. Anche senza olio e savore si possono lessare, e poi bagnansi col detto condimento, e con esso si fan bollire (6).

(1) *Ex abdomine ejus (sueris) offula, dicta ab offa minima in suere.* Così Varrone, secondo la correzione del Müller *(L. L.* V, 110); dove *abdomen* s' ha da pigliare nel suo più largo senso, sicchè estendasi anche al di sopra dell' umbilico; perchè apparisce altrove dallo stesso Varrone (2 *R. R.* 4) che l' *offula,* od *ofella,* era aderente alle costole; e qui Apicio la distingue espressamente dall' addomine (n. 2) preso in istretto senso.

(2) Ometto le parole *In offillam,* perchè le credo il titolo stesso del capo, ripetuto in margine, e intruso poi nel testo. Così nel principio del c. 1 di questo medesimo libro le vecchie stampe ed i codici hanno: *Vulvae steriles Laser vulvas et apices Polyteles lib, VII cyrenaicum vel parthicum etc.* dove è facile il vedere che fu intruso *Vulvas,* titolo del capo; ed *Apicii Polyteles lib. VII,* titolo del libro; ciocchè dovette provenire dall' essere ripetuti in margine questi due titoli. Simili errori sgorgati da simil fonte abbiam notato più volte. Ho poi sostituito *in cutem* ad *in cute;* e la ragione spero apparirà chiara a chi legga attentamente.

(3) *Satias* ha il codice vaticano; e parmi da preferire a *facies* dato dall' Humelberg.

(4) *Cyperus rotundus,* o *longus* Linn.

(5) Il Lancilotto ed i codici *aprogeneo more;* il Torino *pro genuino more;* l' Humelberg *aprugneae,* omesso *more.*

(6) Non a torto l' Humelberg dice corrottissimo tutto questo capitoletto. Il Lancilotto stampò: *Ex oleo et liquamine condiuntur: et mittitur eis condimentum. Cum coctae fuerint et superadjicitur his cum in foco fuerint conditura et denuo bulliunt et sine liquamine et oleo elixantur: coquuntur et sic pipere perfunduntur jus suprascriptum: et sic bulliunt.* Il Torino che, oltre l' edizione del Lancilotto, ebbe l' aiuto d' un suo codice, quantunque lacero, e molto cangiò a suo capriccio, conservò il primo perio-

Aliter — Ofellae recte friguntur, ut pene assae reddantur. Liquaminis sumis cyathum, aquae cyathum, aceti cyathum, olei cyathum. Simul mixtis et immissis in patellam fictilem, frigis, et inferes.

Aliter ofellas in sartagine — Abundanti oenogaro: piper asperges, et inferes.

Aliter ofellas — Ofellae, prius sale et cumino infusae in aqua, recte friguntur.

In altro modo — Le braciuole stanno bene anche fritte, da parer quasi arrosto. Togli un bicchier di savore, uno d' acqua, uno d' aceto, uno d' olio: mesci e versa nella padella di terra cotta (1); friggi e dà in tavola.

In altro modo braciuole in padella — Friggi con savore vinoso abbondante: impepa, e servi.

Braciuole in altro modo — Le braciuole stan bene infuse in acqua con sale e comino, e poi fritte.

CAPUT V.

Assaturae.

Assaturam — Assam a furno simplicem, sale multo cospersam cum melle, inferes.

Aliter assaturas — Petroselini scrupulos VI. laseris scrupulos VI. zingiberis scrupulos VI. lauri baccas V. condimenti, laseris radicis scrupulos VI. origani scrupulos VI. cyperi scrupulos VI. costi modice, pyrethri scrupulos III. apii seminis scrupulos VI. piperis scrupulos XII. liquaminis et olei quod sufficit.

Aliter assaturas — Myrtae siccae baccam exenteratam cum cumino, pipere, melle, liquamine, defruto et oleo teres, et fervefactum amylas: carnem elixam sale subassatam perfundis, piper asperges, et inferes.

CAPO V.

Arrosti.

Arrosto — Servilo così semplice, arrostito in forno con molto sale e mele.

Arrosto in altro modo. — Prezzemolo, laser (2), zenzero, d' ogni cosa scropoli sei; bacche cinque di lauro in composta (3), radice di laser scropoli sei, maggiorana altrettanti, cipero altrettanti; un po' di costo, tre scropoli di piretro, semi di sedano scropoli sei, pepe scropoli dodici, savore ed olio quanto basti.

Arrosto in altro modo. — Trita coccole di mirto secche, levati i semi, con comino, pepe, mele, savore, sapa ed olio; bolli, poi inspessa con amido, e versa su la carne prima lessata, poi arrostita con sale: impepa, e dà in tavola.

do, poi soggiunse: *Ubi coctae fuerint, superadjicitur his in foco positis haec conditura (et denuo bulliunt) piper tritum, condimentum, mel, liquamen, amylum: quum jam bulliunt, et sine liquamine et oleo elixantur, pipere perfunduntur et jure praescripto, et sic bulliant.* L' Humelberg finalmente, guidato, dic' egli, parte da un antico codice e parte dal suo giudizio, acconciò il testo nel seguente modo: *Ex oleo, liquamine coquuntur, et mittitur eis condimentum. Cum coctae fuerint, super adjicitur his, cum in foco sunt, conditura. Piper tritum: condimentum, mel, liquamen, amylum: et denuo bulliunt: cum jam bullierunt, sine liquamine et oleo, elixas et siccas, pipere asperso inferes.* Ma certo non fu buon giudizio che gli dettò quella distinzione fra *conditura* e *condimentum*, oltre al bel consiglio di lessar le braciuole senza alcun condimento, quando sono ormai cotte. Del resto, bench' egli non dica qual parte abbia preso dall' antico codice, parmi chiaro che debba essere la specificazione del condimento, aggiunta anche dal Torino, che non è probabile l' abbia sognata. Ho creduto adunque di dover conservare questa aggiunta: del rimanente ho chiuso tra parentesi que' raddoppiamenti che mi paion nati da chiose.

(1) Forse *patellam frictilem*, cioè *frixorium*, padella da friggere.

(2) Il confronto di questa conditura con la quarta di questo capo, e il vedere prescritti poi nuovamente, con un intervallo in mezzo, sei scropoli di radice di laser, fa sospettare che, in cambio di *laseris*, s' abbia qui a leggere *asari*.

(3) Supporre che la voce *condimentum*, in questo e in qualche altro luogo d' Apicio, indichi una specie particolare non conosciuta di condimento, è pretendere di portar luce con le tenebre; senzachè in questo luogo converrebbe anche imaginare un error di copista che avesse omesso la dose di questo ignoto ingrediente. Non parmi adunque che ben facesse l' Humelbergio aggiungendo a *condimenti* la dose, *scrupulos VI*, non data da nessun testo. Il solo passo, da noi trovato finora, in cui la voce *condimentum* offrisse una qualche difficoltà, a volerla interpretare nel suo senso noto e generale, fu al c. 4 del l. II: in tutti gli altri luoghi, in cui pure l' Humelbergio trovò inciampo, ci parve di potercene cavare agevolmente. Vero è che in quel passo, per non provocare contrasti troppo per tempo, ho seguito anch' io nella traduzione e nella nota (*n.* 6 *a f.* 48) l' opinione dell' Humelbergio: ma

Aliter assaturas — Piperis scrupulos VI. ligustici scrupulos VI. petroselini scrupulos VI. apii seminis scrupulos VI. anethi scrupulos VI. laseris radicis scrupulos VI. assareos scrupulos VI. pyrethri modice, cyperi scrupulos VI. carei scrupulos VI. cumini scrupulos VI. zingiberis scrupulos VI. liquaminis heminam, olei acetabulum.

Assatura in collari — Elixatur; et infunditur in fretali piper condimentum, mel, liquamen; et attorretur in clibano, quousque coquatur. Elixum vero collare, si voles, sine conditura assas, et succum calidum perfundis.

Arrosto in altro modo — Pepe, ligustico, prezzemolo, semi di sedano, aneto, radice di laser, asaro (1), d' ogni cosa scropoli sei; piretro moderatamente, sei scropoli di cipero, sei di carvi, sei di comino, e sei di zenzero; quattro acetaboli (2) di savore, ed uno d' olio.

Carne di collo arrosto — Si lessa; poi le si versa sopra nella padella (3) condito di pepe (4), mele, e savore; e si arrostisce al fornello, finchè sia cotta. Se ti piace, lessata che tu abbia la carne di collo, puoi anche arrostirla senza condimento, e poi bagnarla col sugo caldo.

CAPUT VI.

IN ELIXA ET COPADIIS.

Ius in elixam omnem — Piper, ligusticum, origanum, rutam, silphium, cepam siccam, vinum, caraenum, mel, acetum, olei modicum: persiccatam et sabano expressam elixam perfundis.

Ius in elixam — Piper, petroselinum, cepullam, caryotam, liquamen, acetum, olei modicum: perfundis calido jure.

Ius in elixam — Teres piper, rutam aridam, foeniculi semen, cepam, caryotam, liquamen et oleum.

Ius candidum in elixam — Piper, rutam, cepam, nucleos, liquamen, vinum, conditum, modicum de buccellis maceratis ut destringat, oleum: cum coxeris, jus perfundis.

Aliter jus candidum in elixam — Piper, careum, ligusticum, thymum, origanum, cepullam, dactylum, mel, acetum, liquamen, oleum.

In copadiis jus album — Piper, cuminum, ligusticum, rutae semen, damascena; infundis vi-

CAPO VI.

SALSE PER ALLESSI E CARNI TAGLIUZZATE (5).

Salsa per allesso d' ogni sorta — Pepe, ligustico, maggiorana, ruta, silfio, cipolla secca, vino, sapa, mele, aceto e un po' d' olio. Asciugato l' allesso e spremutolo con un tovagliuolo, bagnalo con la detta salsa.

Altra salsa per allesso — Pepe, prezzemolo, cipolla, cariote, savore, aceto e un po' d' olio. Bagna con questa salsa calda.

Salsa per allesso — Trita pepe, ruta secca, semi di finocchio, cipolla, cariote, savore ed olio.

Salsa bianca per allesso — Pepe, ruta, cipolla, pinocchi, savore, vino, condito, un po' di biscotto macerato per addensare, ed olio. Cuoci, e bagna.

Altra salsa bianca per allesso — Pepe, carvi, ligustico, timo, maggiorana, cipolla, datteri, mele, aceto, savore ed olio.

Salsa bianca per carni tagliuzzate — Pepe, comino, ligustico, semi di ruta, susine secche;

parmi omai luogo da dichiarare francamente il mio avviso. Io per me osservo che, tanto in questo come nell' altro passo, alla voce *condimentum* vanno da presso *bacche di lauro*, e che le altre volte a coteste bacche s' aggiunge la determinazione di *secche*. Questa distinzione mi sembra corrispondere alle due maniere diverse di conservar quelle bacche, vale a dire o seccandole, o tenendole *in condimento*, cioè in composta. Altrettanto potrebbe dirsi delle coccole di mirto; onde al c. 4 del *l.* VI, *n.* 2, in cambio di *condimenta moretaria*, o *mortaria*, potrebbe forse leggervisi *condimenta murtaria*, o *myrtaria*, se non disconvenisse queste plurale. Nella stessa guisa credo che debba essere interpretato questo vocabolo nell' ultimo capitoletto del presente capo, sicchè *condimentum* vi si unisca a *piper* per indicare *piperatum*, o *condito di pepe*; e così pure nel c. 2 del l. VIII.

(1) *Asarum europaeum* Linn.

(2) Non conoscendosi il peso specifico del *liquame*, mi basta conservare la proporzione, e riferirne la quantità all' acetabolo già dichiarato a faccia 134 *n.* 8.

(3) *Fretale*, vocabolo non conosciuto da altra parte, si fa equivalere a *sartago, frixorium*. Forse *frictili*. Vedi la nota 1 a faccia 148.

(4) Vedi ciò che ho detto nella nota 3 a faccia 148.

(5) Veggasi la nota 2 a faccia 49.

num; oenomeli et aceto temperabis; thymo et origano agitabis.

Aliter jus candidum in copadiis — Piper, thymum, cuminum, apii semen, foeniculum, rutam (*alias* mentham), baccam myrtae, uvam passam: mulso temperabis; agitabis ramo saturejae.

Ius in copadiis — Piper, ligusticum, careum, mentham, nardostachyon, folium, ovi vitellum, mel, mulsum, acetum, liquamen et oleum: agitabis satureja et porro; amyla jus.

Ius album in copadiis — Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, thymum, nucleos infusos, nuces infusas et purgatas, mel, acetum, liquamen et oleum.

Ius in copadiis — Piper, apii semen, careum, saturejam, cnici flores, cepullam, amygdala tosta, caryotam, liquamen, oleum, sinapis modicum: defruto coloras.

Ius in copadiis — Piper, ligusticum, petroselinum, cepullam, amygdala tosta, dactylum, mel, acetum, liquamen, defrutum, oleum.

Ius in copadiis — Ova dura incidis; piper, cuminum, petroselinum, porrum coctum, myrtae baccas plusculum, mel, acetum, liquamen, oleum.

In elixam anethatum jus crudum — Piper, anethi semen, mentam siccam, laseris radicem: suffundis acetum; adjicies caryotam, mel, liquamen, sinapis modicum; defruto, oleo temperabis: et hoc in collari porcino.

Ius in elixam alecatum — Piper, ligusticum, careum, apii semen, thymum, cepullam, dactylum, alecem colatum: melle et vino temperas; apium viride incisum super aspergis; oleum mittis, et inferes.

bagna con vino; tempera con vino melato ed aceto; diguazza con un mazzetto di timo e di maggiorana (1).

Altra salsa bianca per carni tagliuzzate — Pepe, timo, comino, semi di sedano, finocchio, ruta (*o* menta), coccole di mirto, uva passa (2). Tempera con vino melato, e diguazza con un ramoscello di peverella.

Salsa per carni tagliuzzate — Pepe, ligustico, carvi, menta, spigo nardo (3), malabatro, tuorlo d'uovo, mele, vino melato, aceto, savore ed olio. Diguazza con un mazzetto di peverella e porro; inspessa con amido.

Salsa bianca per carni tagliuzzate — Pepe, ligustico, comino, semi di sedano, timo, pinocchi macerati, noci macerati e rimonde, mele, aceto, savore ed olio.

Salsa per carni tagliuzzate — Pepe, semi di sedano, carvi, peverella, fiori di zaffrone, cipolla, mandorle abbrostite, cariote, savore, olio e un po' di senapa. Dà colore con sapa (4).

Salsa per carni tagliuzzate — Pepe, ligustico, prezzemolo, cipolla, mandorle abbrostite, datteri, mele, aceto, savore, sapa ed olio.

Salsa per carni tagliuzzate — Uova sode battute, pepe, comino, prezzemolo, porri cotti (5), bacche di mirto un po' più, mele, aceto, savore ed olio.

Salsa anetina cruda per allesso — Trita pepe, semi d'aneto, menta secca, radice di laser; bagna con aceto; aggiungi cariote, mele, savore, un po' di senapa; tempera con sapa ed olio. Serve per carne porcina di collo.

Salsa di salamoia per allesso — Trita pepe, ligustico, carvi, semi di sedano, timo, cipolla, datteri, salamoia passata allo staccio; tempera con mele e vino; spargivi sopra sedano verde sminuzzato; mettivi olio, e servi.

(1) La parola *agitabis* fu aggiunta dall'Humelberg con buona ragione, come apparisce dalle salse seguenti.

(2) Le vecchie edizioni, *mentham, baccam myrtae unam, passum*. La lezione da noi seguita è del Torino e dell'Humelberg.

(3) *Andropogon Nardus* Linn. Da στάχυς *spiga*. Altre volte Apicio lo dice *spica indica*: ma non è da maravigliarsi di questa incostanza nei nomi, perchè medesimamente ora scrive *silphium*, ora *radix laseris*, e in questo capo medesimo il vino melato una volta è detto *oenomeli*, οἰνόμελι, e l'altra *mulsum*, usando così indifferentemente il nome greco e il latino. Ciò fa per l'opinione, che abbiamo già accennato nella prefazione, che la presente opera sia una compilazione di formole tratte da varii autori ed appartenenti a diversi tempi.

(4) Forse è il *defrutum caricarum*, cioè sciloppo di fichi, detto *colore*. Vedi l. II, c. 2, n. 8.

(5) Il Torino ed il Lister riferiscono il *plusculum* a *mel*; l'Humelbergio a *myrtae baccas*, cui solo può convenire. Vero è però che le bacche di mirto non par ragionevole che siano prescritte in dose alquanto maggiore che i porri cotti. Ma ciò solo che se ne può inferire è questo, che la lezione non è sana, e che probabilmente in luogo di *coctum* dee sostituirsi *costum*.

CAPUT VII.

Ventriculi.

Ventrem porcinum — Bene exinanies; aceto et sale, postea aqua lavas, et sic hac impensa imples. Pulpam porcinam tunsam, tritam, ita ut enervata commisceas cerebella tria, et ova cruda; cui nucleos infundis, et piper integrum mittis, et hoc jure temperas. Teres piper, ligusticum, silphium, anisum, zingiber, rutae modicum, liquamen optimum, et olei modicum. Reples aqualiculum sic ut laxamentum habeat, ne dissiliat in coctura. Surclas, amylas, et in ollam bullientem submittis; levas, et pungis acu ne crepet. Cúm ad dimidias coctus fuerit, levas, et ad fumum suspendis ut coloretur, et denuo eum perelixabis, ut coqui possit deinde liquamine, mero, oleo modico; et cultello aperies, et cum liquamine et ligustico apponis.

Ventrem ut tostum facias, in cantabro involve, postea in muriam mittis, et sic coques.

CAPO VII.

Ventresca.

Ventresca di porco — Vôtala bene; lavala con aceto e sale, poi con acqua, e riempila col seguente miscuglio. Fa un intriso di polpa di porco battuta, mescolandole tre cervella ed uova crude, seminandovi pinocchi e pepe intero, e temperando con un tritume di pepe, ligustico, silfio, anice (1), zenzero, poca ruta, savore del più fino (2), e un po' d' olio. Con questo intriso riempi la ventresca, non troppo tesa, perchè nel cuocere non iscoppi. Chiudi con istecchi, luta con amido, immergi in olla bollente; poi leva, e pungi con uno spillo, perchè non crepi. Quando è mezzo cotta, togli e sospendi al fumo, sicchè prenda colore; poi compi la lessatura (3), per poterla poi cuocere con savore, vino, e poco olio. Cotta che sia, aprila con un coltello, ed apprestala con savore e ligustico.

Per fare la ventresca arrosto, involgila in crusca, poi mettila nella salamoia, e così cuocila.

(1) *Pimpinella anisum* Linn.

(2) Anche da questo luogo apparisce che v' erano più qualità di *liquame*, lasciando pure da banda il senso generale di questo vocabolo. « C' è un liquore molto squisito, dice Plinio *N. H.* XXXI, 43, che si chiama *garo*, il quale si fa degl' interiori di pesce e dell' altre cose che s' avrebbono a gettar via, macerate col sale; e però si può dire che sia la sanie di quelle cose putrefatte. Questo licore si faceva già di quel pesce che i Greci chiamarono *garo* .... Ora si fa lodatissimo del pesce sgombro nelle pesche di Cartagine di Spagna: chiamasi *de' socii*, e vale da cinquecento sesterzii il congio; nè alcun altro licore, salvo gli unguenti, salì in maggior prezzo anche presso i popoli più chiari. Pigliansi eziandio gli sgombri in Mauritania e in Carteia nella Betica, all' uscir che fanno dall' Oceano, nè servono ad altro che a formarne *garo*. Sene loda anche Clazomene e Pompei e Lepti; come per la *muria* Antipoli e Turio ed anche la Dalmazia .... Si giunse anche a ridurre il *garo* del colore del vin melato vecchio, e d' una soavità così temperata, che si può bere. Ce n' è un' altra specie, la quale s' usa nei superstiziosi riti di Cerere casta, e nei sacrificii de' Giudei; e questa si fa di pesci che non abbiano scaglie. » Lo stesso nome di *liquame*, ed anche di *garo*, troviamo alcune volte allargato eziandio alla *muria*, o liquore che si traeva dal tonno nella stessa guisa che il *garo* propriamente detto si traea dallo sgombro, e fin anche a quello che si cavava da pesciatelli d' ogni maniera. Un' elegante descrizione di tutte queste confezioni ci lasciò Manilio verso il fine del quinto libro: ma il monumento più preciso e pieno di quest' arte è nell' autore delle *Geoponiche* (l. XX. c. ult.). « Il garo, dic' egli, chiamato *liculmen* (storpiatura di *liquamen*), si fa così. Si mettono in un vaso intestini di pesci, e si salano: aggiungonsi specialmente acciughe, trigliette, menole, lupi, insomma ogni pesce minuto, e tutti medesimamente si salano, e si lasciano infracidire al sole, spesso voltandoli. Quando sono ormai fracidi, sene cava il garo a questo modo. Sopra il vaso dei detti pesci si pone un corbello longo, e vi si fa entrare il garo, che così passato pel corbello dicesi *liculmen*. La parte densa che resta nel vaso, forma la salamoia chiamata *alec*. » Aggiunge poi l' autore il modo tenuto da' Bitinii; la sostituzione da alcuni usata, del fuoco al sole; l' uso di accogliere con gl' intestini anche il sangue del tonno per fare il garo da ciò detto *αἱμάτιον*; ed altrettali particolarità, che basterebbero per guida a chi volesse rinovare quest' arte, siccome vantasi in un suo epigramma d' aver fatto Francesco Rabelais. Per testimonianza del Belloni ne continuava tuttavia l' uso a Costantinopoli.

(3) A *perelixabis* l' Humelbergio sostituì *perlaxabis*, che non sembrami punto migliore.

CAPUT VIII.

Lumbuli et renes.

Lumbuli et renes assi ita fiunt. Aperiuntur in duas partes, ita ut expansi sint; et aspergitur eis piper tritum, nuclei, et coriandrum concisum minutatim factum, et semen foeniculi tritum. Deinde lumbuli revolvuntur (*alias* secluduntur, *corr.* recluduntur) in se, et consuuntur, et involvuntur in omento; et sic praedurantur in oleo et liquamine; inde assautur in clibano vel craticula.

CAPUT IX.

Perna.

Pernam, ubi eam cum caricis plurimis elixaveris et tribus lauri foliis, detracta cute, tessellatim incidis, et melle complebis. Deinde farinam oleo subactam conteres, et ei corium reddis; et, cum farina cocta fuerit, eximas furno, et inferes.

Pernae cocturam — Ex aqua cum caricis cocta; simpliciter, ut solet, illata cum buccellis, caraeno, vel condito: melius si cum musteis.

CAPO VIII.

Lombi ed arnioni.

I lombi e gli arnioni si fanno arrosto così. Si aprono in due parti, sicchè siano tutti spasi, e vi si sparge sopra pepe trito, pinocchi, e coriandro tagliuzzato, e semi di finocchio pesti. Ciò fatto, le due parti si ripiegano (1) nuovamente l'una su l'altra, e si fermano insieme, e s'involgono in omento; e così bollonsi in olio e savore, poi s'arrostiscono in fornello, o su la graticola.

CAPO IX.

Prosciutto.

Dopo lessato il prosciutto con molti fichi secchi e tre foglie di lauro, scotennalo, fora a tasselli, e riempi di mele. Ciò fatto, impasta della farina con olio, e rivestine, come d' una nuova pelle, il prosciutto. Quando è cotta la pasta, cavalo dal forno, e servilo.

Cottura del prosciutto (2) — Cuocesi in acqua con fichi secchi; e servesi, come s'usa (3), semplicemente con pezzetti di pane, e sapa, o vino condito: riesce meglio con mostacciuoli (4).

(1) Comunemente *assi*, che il Torino mutò in *assati* senza ragione, perchè l'errore sta nel concetto. Ho sostituito *in se*, che non è lontano nella scrittura, e accasca benissimo pel senso.

(2) Così sta ne' codici e nell'antica edizione veneta questo capitoletto; senonchè va unito, senza alcuna divisione, al seguente, e in cambio di *si cum* vi si legge *sicut*. Il senso apparirebbe più chiaro, se dicesse *coquitur*, e poi *infertur:* ma anche questa forma non è nuova in Apicio. L'Humelbergio premise un *Aliter;* tolse via il *cocta;* ad *illata* sostitui *in lance*, e chiuse il capitoletto con *melius*, omettendo il *sicut*, e trasportando il *musteis* al principio del capitoletto seguente.

(3) Forte *et sola* in luogo di *ut solet*. Confrontisi il c. 8 del l. v.

(4) Che cosa sono questi *mustei?* Ancorchè si levasse di qua questo oscuro vocabolo per legarlo col principio del seguente capitoletto, siccome fece l'Humelbergio; non sarebbe tolta, ma solo differita la difficoltà. Perocchè quando dicesi *buccellas musteorum factas perfundis,* il *mustei* vi tiene in tutto natura di nome, e però nulla avrebbe giovato il ridurlo prima aggettivo, scrivendo con l'Humelbergio: *Mustei petasones — Ex musteis petasonem elixas etc.* Senzachè riuscirebbe strano quel doppio uso d'una parola a così breve intervallo, e sarebbesi maggiormente alterata la lezione de' codici, la quale è: *Sicut musteis petasonem et musteis petasonem elixas etc.* Che cosa adunque son questi *mustei?* L'Humelbergio ed il Lister, seguiti dal Forcellini, li credono *prosciutti freschi;* e con loro sta pure il recente raccoglitore dei frammenti poetici di Varrone, Francesco Oehler, commentandone un passo conservatoci da Nonio, il qual dice: *Et pueri in aedibus saepius pedibus offensant, dum recentes musteos in carnario fluitantes suspiciunt.* Il Turnebo in vece li interpreta per *cacio fresco.* Ma nè l'uno, nè l'altro senso può convenire a questo luogo d'Apicio; perchè qui debbono esser cosa facile ad imbever la salsa, anche senza aiuto di bollimento (*Cum sorbuerint etc.*); ciò che non farebbero nè carni, nè cacio. Aggiungasi la stravaganza che avrebbe tutto il discorso, se *musteus* fosse una cosa con *petaso.* Qui trattasi manifestamente d'un'accompagnatura pel prosciutto; nè par naturale che questa possa essere nuovo prosciutto. Considerati tutti i passi, in cui ritorna questa voce presso d'Apicio, parmi che debbano essere una qualche specie di pane:

Petasonem et musteos — Petasonem elixas cum bilibre hordei et caricis xxv. Cum elixatus fuerit, decorias; et arvillam illius candenti batillo uris, et melle contingis: quod melius, missum in furnum melle obligas. Cum coloraverit, mittis in cacabum passum, piper, fasciculum rutae; merum temperas. Cum fuerit temperatum, dimidium in petasonem profundis, et aliam partem piperati buccellas musteorum factas perfundis. Cum sorbuerint, quod mustei recusaverint petasoni refundis.

Laridi coctura — Tectum aqua cum multo anetho coques; olei modicum distillabis, et modicum salis.

Prosciutto con mostacciuoli — Lessa il prosciutto con due libbre d'orzo e venticinque fichi secchi. Quand'è lessato, scotennalo (1), e con un mazzuolo rovente vanne crostando la superficie, ed ungila con mele; o, che sarà meglio, intriso di mele mettilo in forno. Com'abbia preso il colore (2), metti in una pentola passo, pepe e un mazzetto di ruta, e tempera con vino pretto. Quand'è incorporata, metà della salsa versa sul prosciutto, e con l'altra parte (3) bagna dei mostacciuoli fatti in bocconcini. Ove han finito di bere, ciò che sopravanza rifondilo sul prosciutto.

Cottura del lardone — Cuocilo immerso nell'acqua con molto aneto. Stillavi sopra poco olio, e sala moderatamente.

CAPUT X.

Iocinora sive pulmones.

Iocinora haedina vel agnina sic coques. Aquam mulsam facies; et ova *et* partem lactis admisces eis, ut incisa jocinora sorbeant. Coques; et oenogaro, pipere asperso, inferes.

Aliter jocinora *et* in pulmonibus. Ex lacte lavas pulmones, et colas quod capere possunt; et infringis ova duo cruda; salis grana pauca, mellis

CAPO X.

Fegati o polmoni.

Il *fegato di capretto o d'agnello* cuocerai così. Fa mulsa; mescivi uova e quanto occorre di latte (4), sicchè il fegato tagliato se ne imbeva. Cuoci, e dà in tavola con accompagnatura di savore vinoso e pepe.

Fegato o polmone in altro modo (5) — Lava i polmoni nel latte, ed instillavene quanto ne posson tenere. Schiacchiavi due uova crude; mettivi

poichè nel c. 1 del l. v, n. 3, s'introducono a far le veci di quelli che sono ivi detti *orbiculi tractae*; e qui pure, nel primo luogo, sostituisconsi alle *buccelle*. Secondamente, dovendo per qualche parte contrapporsi a quelle due specie, e ciò non ostante sostenerne le veci; ne segue che, siccome quelli erano biscottati e crostosi, e per inspessare s'usavano o macerati o franti, così questi in vece fossero teneri e spugnosi, atti senz'altro ad imbevere e disfarsi. E poichè questi si raccomandano come migliori, non è neppure fuor di ragione il credere che fossero cosa un po' ghiotta e condita con qualche spezie. Ora queste conchiusioni, a cui conduce l'esame dell'uso fatto da Apicio della voce *mustei*, son pur le medesime, a cui feriscono tutti gli altri indizii. Perocchè, se guardisi l'etimologia, suona appunto *freschi*, *teneri*, *mostosi*; se cercansi parole affini, s'offrono tosto i *mustacei* (*Cf.* Fabae, fabaciae; betae, betacei *ec.*) descritti da Catone (*R. R.* 121), che sono una pasta condita, di cui sotto forma diminutiva s'è conservato il nome nei nostri *mostacciuoli*; nè vuolsi dimenticare le *mistile*, *μύστιλαι*, de' Greci, *pezzi di pane concavi* (così le definisce Giulio Polluce VI, 87) *per assorbire brodi o salse*. Se si considera finalmente il passo di Varrone riportato da Nonio, non ci mancheranno esempii per provare che fu costume il sospendere a' rampiconi nelle dispense (*carnaria*), non solo carni, ma anche frutte e lecconerie d'ogni maniera custodite in canestri; e per altra parte dovrà sembrare troppo più naturale che i fanciulli inciampino per tener gli occhi levati a ciambelle e chicche, anzichè a cacio o prosciutto.

(1) Comunemente *decarnas, et armillam etc.* Ma, levata la carne, a che poi tante cure pel nudo osso? *Armilla* poi, che è quanto dire *smaniglia*, *cerchietto*, qual cosa potrebbe qui significare? Con le mutazioni in vece da me introdotte tutto va co' suoi piedi; poichè *arvina*, di cui *arvilla* od *arbilla* è un diminutivo già riferito da Festo, si definisce appunto da Svetonio (*presso Servio* VII *Aen.* 627) per *quel grasso che è fra la cute e la carne.*

(2) Nel testo del Lancilotto *coloraveris.*

(3) L'Humelbergio sostituì *alia parte*, e poi *fractas* in luogo di *factas.* Nè l'una nè l'altra mutazione mi par necessaria.

(4) Comunemente *et ova, partem lactis etc.* Il Torino emendò *et ova franges.* Almeno l'aggiunta d'un *et*, o la trasposizione dell'*et* precedente par necessaria.

(5) Le antiche stampe ed i codici: *Aliter jecinora in pulmonibus.* L'Humelbergio omise *jecinora.*

ligulam; et simul commisces, et imples pulmones; elixas et concidis. Teres piper; suffundis liquamen, passum, merum; pulmones confringis, et hoc oenogaro perfundis.

CAPUT XI.

Dolcia domestica ex melle.

Dulcia domestica — Palmulas, vel dactylos excepto semine, nuce vel nucleis, vel pipere trito infarcies; sale foris contingis; frigis in melle cocto, et inferes.

Aliter dulcia — Musteos apios optimos rades, et in lacte infundis. Cum biberint, in furnum mittis, ne arescant, modice; eximes eos calidos; melle perfundis; compungis, ut bibant; piper aspergis, et inferes.

Aliter dulcia — Siligineos rasos frangis, et buccellas majores facies; in lacte infundis; frigis in oleo, et mel superfundis, et inferes.

Aliter dulcia — Mittis mel, merum, passum, rutam; eo mittis nucleos, nuces, alicam elixatam; concisas nuces avellanas tostas adjicies, et inferes.

pochi granelli di sale e un cucchiarino di mele; tramesta, e riempine i polmoni (1); poi lessa ed affetta. Trita pepe; e bagnalo con savore, passo e vin pretto: sminuzza (2) i polmoni, e servili con questa salsa.

CAPO XI.

Dolciumi casalinghi con mele (3).

Dolciumi casalinghi — Togli datteri verdi, o disossane di già maturi (4), e riempili di noci o pinocchi, e pepe tritato; di fuori sala, e friggi in mele cotto, e dà in tavola.

Altri dolciumi — Raschia e infondi nel latte sedani freschi dei più belli (5). Quando han bevuto, mettili in forno, ma poco, perchè non si secchino (6); levali caldi; intriditi di mele; punzecchiali, perchè lo succino; aspergili di mele, e servi.

Altri dolciumi — Frangi in bocconi grossetti pan di siligine prima raschiato; infondili nel latte, friggili in olio, bagnali con mele, e servi.

Altri dolciumi — Mescola (7) mele, vino, passo e ruta; mettivi pinocchi, noci, spelta lessata; aggiungi nocciuole abbrostite tagliuzzate, e servi.

(1) Le parole inchiuse tra questo e l' altro *pulmones*, nota l' Humelberg quasi fossero da lui aggiunte pigliandole da un antico testo. Ma osserva a ragione il Lister che comparivano anche prima nell' edizione del Torino: « sicchè l' Humelberg intendeva forse, dice il Lister, di doverle aggiungere a qualche altra edizione anteriore, forse alla veneziana. » Ma il fatto è che comparisce anche nella veneziana. [Lo stesso dicasi di qualche altra aggiunta che, stando alle note dell' Humelberg, potrebbe credersi fatta per la prima volta da lui.

(2) Questo *confringis* ripiglia senza più il *concidis*; perchè non c' è in mezzo che l' apparecchio della salsa. Così da prima l' *imples pulmones* parmi ripetere il *colas quod capere possunt*; e le nova con sale e mele si debbono intendere aggiunte al latte, prima d' instillarne ne' polmoni quanto ne posson capire. Il Lister crede invece che, dopo aver tagliato i polmoni e apparecchiata la salsa, si debba sminuzzarli di nuovo più sottilmente. Il mutare *confringis* in *contingis* renderebbe inutile il *perfundis*, a cui si sostituirebbe una voce men propria, trattandosi di salsa.

(3) Sembrano detti *dolciumi casalinghi* per contrapposto a quelli che venderansi nelle botteghe de' *dulciarii*.

(4) *Alii (dactyli)*, dice Isidoro Orig. XVII, 7, 1, *appellantur palmulae, similes myrobalano; alii thebaici, qui et nicolai; alii nucales, quos Graeci καρυωτὰς vocant*. Sicchè *palmulae*, cioè piccoli datteri, secondochè suona il nome, dicevansi propriamente quei datteri d' Egitto verdi e senz' osso, perchè còlti immaturi, di cui parla Plinio N. H. XII, 47, ed altrove. L' inciso *excepto semine* si deve adunque riferire soltanto a *dactylos*: nè v' è difetto di ripetizione nel dire *palmulas, vel dactylos*. Nelle parole seguenti, in luogo di *vel pipere*, parmi probabile *et pipere*.

(5) Ne' codici e nelle stampe del Lancilotto e del Torino: *Musteos aphros*, od *afros*; non *apios*, che fu sostituito dall' Humelberg, non so con quanta probabilità. Forse i *mustei* anche qui son pani, come i *siliginei* che seguono.

(6) Così è nelle antiche stampe e ne' codici. Il Torino sostituì *ne acescant*; l' Humelbergio *ut arescant* legando con esso il *modice*. Non veggo ragione di mutar nulla.

(7) Sembra mancar qualche cosa. Il codice vaticano, il Lancilotto e il Torino premettono *Dulcia piperata*.

Dulcia piperata — Piper, nucleos, mel, rutam et passum teres cum lacte, et tractâ coges: coagulatum coque cum modicis ovis perfusum; melle aspersum inferes.

Aliter dulcia — Accipies similam, et coques in aqua calida, ita ut durissimam pultem facias; deinde in patellam expandis: cum refrixerit, concidis quasi dulcia, et frigis in oleo optimo; levas, perfundis mel, piper aspergis, et inferes. Melius feceris, si lac pro aqua miseris.

Tyropatina — Accipies lac adversus quod patinam aestimabis: temperabis lac cum melle, quasi ad lactantia; ova quinque ad sextarium mittis, sed ad heminam ova tria; in lacte dissolvis ita ut unum corpus facias; in cumana colas, et igni lento coques. Cum duxerit ad se, piper aspergis, et inferes.

Ova sphongia ex lacte — Ova quatuor, lactis heminam, olei unciam in se dissolvis, ita ut unum corpus facias. In patellam subtilem adjicies olei modicum; facies ut bulliat, et adjicies impensam quam parasti. Una parte cum fuerit coctum, vertes. In disco melle perfundis, piper aspergis, et inferes.

Mel, caseum, piper et liquamen; vel sale, oleo et coriandro.

Dolciumi pepati — Trita pepe, pinocchi, mele, ruta, e passo; sciogli nel latte, e inspessa con pane a sfoglia (1). Inspessato che sia, cuoci il dolciume, bagnandolo con poche uova. Aspergi di mele, e servi.

Altri dolciumi — Prendi fior di farina, e cuocilo in acqua calda, sicchè riesca una polta durissima; poi la distendi in una padella; e, quand' è freddata, la tagli a mo' di dolciumi, e la friggi in olio del più fino (2). Quindi la levi, la bagni con mele, la impepi, e la mandi in tavola. Farai meglio se, in cambio d' acqua, metterai latte.

Torta di latte — Prendi latte, secondo che vorrai la grandezza della torta (3); tempera il latte con mele, come s' usa pei latticinii; per venti oncie di latte mettivi cinque uova, ma per dieci tre (4); sciogli bene, sicchè riducasi a un corpo; versa in una catinella (5), e cuoci a fuoco lento. Quando il tutto s' è ben preso insieme, impepa e servi.

Frittata con latte — Sciogli insieme, sicchè facciano un corpo, quattro uova, dieci oncie di latte, ed una d' olio (6). Getta in una padella sottile (7) un po' d' olio, e fallo bollire; poi mettivi la composizione che hai preparato. Quando è cotta da una parte, rivoltala (8). Bagnala in piatto con mele; aspergi di pepe, e servi.

Mele, cacio, pepe e savore; o con sale, olio e coriandro (9).

---

(1) Comunemente *et tractam coques*, che non dà senso. Soltanto avrei potuto conservare *coques*, leggendo *cum lacte et tracta coques*: ma ho creduto bene schivare la ripetizione del *coque* così da vicino. Forse *melle perfusum, pipere aspersum inferes.*

(2) *Oleum optimum*, come *mustum optimum*, *mel optimum* è forse quello che dicesi anche *acetum*, e stilla da sè innanzi alla pressione (*Plinio N. H.* XI, 15). Esichio spiega ἄκητον per κράτιστον, cioè *optimum*.

(3) Nel codice vaticano: *Adversus patinam quantitatem aestimabis*; nell' edizione del Lancilotto: *Adversus patinam aestimabis*. Il senso è sempre il medesimo; e fa maraviglia che l' Humelbergio l' abbia franteso, come se *adversus quod* indicasse *adversus lac*, cioè *secondo la quantità del latte*.

(4) In quantità così piccola, parmi inutile tener conto della poca differenza di peso fra l' acqua e il latte. Del resto non è fuor di ragione che l' autore, usando per la quantità del latte misure intere, cioè il *sestario* e l' *emina*, avverta che, ove la giusta proporzione portasse parti d' uovo, volendo tenersi agl' interi, sarà meglio stare nel più che nel meno.

(5) Così emendò l' Humelbergio: la lezione era *in cuminata*.

(6) Quest' oncia d' olio, appartenendo all' antico peso romano, scaderebbe un poco. Ma non parmi luogo da tener conto di queste piccole differenze.

(7) Forse *frictilem*, in luogo di *subtilem*; come ci parve di dover congetturare anche altrove in vece di *fictilem* e *fretali*. Vedi la nota 1 a faccia 148, e la nota 3 a faccia 150.

(8) Comunemente *in disco vertes*.

(9) Così è ne' codici e nelle vecchie stampe. L' Humelbergio sostituì: *Mel castum — Pipere et liquamine: vel sale, oleo et coriandro*; e il Lister, in luogo di *castum*, propose *coctum*. Ma credo meglio lasciare il luogo com' è, non perchè sia sano, ma per non mettersi a rischio di guastarlo peggio.

CAPUT XII.

BULBI.

Bulbos oleo, liquamine, aceto inferes, modico cumino adsperso.

Aliter — Bulbos tundis, atque ex aqua coques; deinde oleo frigis. Ius sic facies: Thymum, pulegium, piper, origanum, mel, acetum modice et, si placet, modice liquamen. Piper aspergis, et inferes.

Aliter — Bulbis elixis, in pultarium pressis, mittis thymum, origanum, caryotam, mel, acetum, defrutum, liquamen, oleum modice. Piper aspergis, et inferes. Varro sic quidem bulbos dici inquit, quia Veneris ostium quaerunt. Deinde et legitimis nuptiis in coena ponuntur; sed et cum nucleis pineis, aut cum erucae succo, et pipere.

Aliter — Bulbos frictos oenogaro inferes.

CAPO XII.

BULBI (1).

I bulbi appresterai con olio, savore ed aceto, aspargendoli con un po' di comino.

In altro modo — Ammacca i bulbi, e cuocili nell' acqua; poi friggili in olio. Farai loro la seguente salsa: Timo, puleggio, pepe, maggiorana, mele, un po' d' aceto (2), e se vuoi anche savore discretamente. Aspergi di pepe, e servi.

In altro modo — Lessati i bulbi e compressi in un'olla, mettivi timo, maggiorana, cariote, mele, aceto, sapa, savore, e un po' d' olio. Spolverizza di pepe, e dà in tavola. Dice Varrone che i bulbi son così chiamati, perchè tirano alla porta di Venere (3). Si danno però a cena anche nelle nozze legittime; ma con pinocchi, o con sugo di ruchetta, e pepe.

In altro modo. — Appresterai i bulbi fritti con savore vinoso.

CAPUT XIII.

FUNGI FARNEI ET BOLETI.

Fungi farnei — Elixi calidà, exsiccati, in garo, pipere accipiuntur, ita ut piper cum liquamine teras.

CAPO XIII.

FUNGHI DI FARGNA ED UOVOLI (4).

I *funghi di fargna*, dopo lessati in acqua calda (5), e rasciutti, si mettono in savore e pepe tritati insieme (6).

(1) Vedi ciò che ho detto su i bulbi al capo 5 del libro IV.

(2) Lasciamo ai cuochi lo stabilire, quanto si trovano unite le due voci *mel ed acetum*, se debbano pigliarsi insieme, o separatamente; poichè *mel acetum*, secondo Plinio N. H. XI, 15, era detto quel che stillava da sè senza pressione, e però s'aveva per ottimo.

(3) Comunemente: *Varro. Si quid de bulbis dixi* (al. *dixit) in aquam* (al. *iniquum) qui Veneris ostium* (al. *hostium) quaerunt:* passo manifestamente corrotto. La frase *Veneris ostium* parmi che non possa essere che un giro di parole per nominare velatamente le vergogne della donna; e però, citandosi un etimologo, qual fu Varrone, il primo sospetto è questo che si citi perchè traesse il nome *bulbus* da *vulva*, o *bulba*, per l' efficacia venerea de' bulbi, onde i Latini li hanno detti spesso *salaces*. Del resto i modi di racconciar questo luogo potrebbero esser varii; e forse sin da principio sarebbe più naturale, se si leggesse: *Varro secundo*, o *Varro in quinto* ec.

(4) Il codice vaticano, l' edizione milanese del 1490, la veneta del 1503 e quella del Torino, in tutto questo capo hanno sempre *farnei*. Fu capriccio dell' Humelberg il sostituirvi *faginei*; poichè *farnus* è arbore nota che serba ancora volgarmente il suo nome, ed è la *quercus latifolia*; sicchè questi funghi s' uniscon bene coi boleti, i quali (dice Plinio *N. H.* XXII, 46) solitamente nascono dalle radici degli alberi ghiandiferi, » ed ottimi dalle quercie (XVI, 11).

(5) Comunemente *calidi*. Ciò che dice Seneca (*N. Q.* IV, 13), « che i boleti si mandavano giù quasi fumanti, tuffati rapidamente nel lor condimento, » non parmi aver che fare con questo luogo. Lessare in acqua calda è tuffare quando l' acqua è ormai calda.

(6) Ecco *liquame* e *garo* fatti equivalere. *Liquamen* però non è vocabolo d' antico uso; cosicchè Ausonio scriveva a Paulino (*Ep.* 21) che i vecchi latini non aveano alcun nome pel greco *garo*. Aggiungasi che *liquamen*, come ho detto altrove, ha significato più generale.

In fungis farneis — Piper, caraenum, acetum et oleum.

Aliter — Fungi farnei elixi ex sale, oleo, mero, coriandro conciso inferuntur.

Boletos fungos — Caraeno, fasciculo coriandri viridis, ubi ferbuerint exempto fasciculo, inferes.

Boletos aliter — Calyculos eorum liquamine vel sale aspersos inferunt.

Boletos aliter — Thyrsos eorum concisos; in patellam ova perfundis, addito pipere, ligustico, modico melle; liquamine temperabis: oleum modice.

Per funghi di fargna — Pepe, sapa, aceto ed olio.

In altro modo — I funghi di fargna si servono lessati, e poi conditi con sale, olio, vino e coriandro battuto.

Uovoli — Si cuocono con sapa ed un mazzetto di coriandro verde: ma, quando han bollito, il mazzetto si leva.

Uovoli in altro modo — Se ne servono le volve (1) nel savore, asperse di sale.

Uovoli in altro modo — Tagliuzzane i gambi, e mettili in un tegame con uova (2), pepe, ligustico e un po' di mele: tempera con savore, ed aggiungi olio moderatamente.

CAPUT XIV.

TUBERA.

Tubera radis, elixas, sale aspergis, et surculo infiges; subassas: et mittes in cacabum oleum, liquamen, caraenum, vinum, piper et mel. Cum ferbuerit, amylo obligas, tubera exornas, et inferes.

Aliter tubera — Elixas et, asperso sale, in surculis affigis et subassas: et mittis in cacabum liquamen, oleum viride, caraenum, vinum modice, et piper confractum, et mellis modicum; et ferveat. Cum ferbuerit, amylo obligas; et tubera, compungens ut combibant illud, exornas. Cum bene ferbuerint, inferes. Si volueris, eadem tubera omento porcino involves, et assabis, et sic inferes.

Aliter tubera — Oenogarum, piper, ligusticum, coriandrum, rutam, liquamen, mel, vinum, oleum modice: calefacies.

Aliter tubera — Piper, mentham, rutam, mel, oleum, vinum modice: calefacies, et inferes.

CAPO XIV.

TARTUFI (3).

Raschia i tartufi, lessali, aspergili di sale, infilzali in uno stecco, ed arrostiscili. Metti in pignatto olio, savore, sapa, vino, pepe e mele; e quando bolle, addensa con amido, versa su i tartufi, e dà in tavola.

Tartufi in altro modo — Lessati e saleggiati infiggili in uno stecco, e arrostiscili. Metti in pignatto savore, olio verde, sapa, poco vino, pepe franto, e poco mele. Fa bollire: quando bolle, inspessa con amido, e versa sui tartufi, punzecchiandoli, acciocchè imbevano (4). Quando han bollito abbastanza, dà in tavola. Se vuoi, involgi anche i tartufi in rete di porco, arrostisci, e servi così.

Tartufi in altro modo — Savore vinoso, pepe, ligustico, coriandro, ruta, savore, mele, vino ed olio moderatamente. Metti a scaldare (5).

Tartufi in altro modo — Pepe, menta, ruta, mele, olio e vino moderatamente. Scalda, e servi.

(1) Leggo *caliculi* o *calyculi* col codice vaticano, perchè *coliculi* non potrebbe indicare che gli stessi gambi detti *thyrsi* nel capitoletto seguente. Il diminutivo *calyculus* è opportunissimo a indicare la volva del boleto, cioè quell' invoglio bianco che lo copre da prima interamente, e poi rotto per lo sbocciar del cappello ne lascia cinto d' un anello il gambo. « Non minor favore che il boleto stesso, dice Plinio N. H. XXII, 46, ha tra i cibi la tonaca del boleto testè nato. »

(2) Altri, nota l' Humelberg, *novam* in luogo di *ova*. Ma chi può dire donde traesse questa varia lezione? Certo non dal codice vaticano, non dal Lancilotto, non dal Torino. *Thyrsis .... concisis* darebbe al discorso un andare più giusto.

(3) *Lycoperdon Tuber* Linn.

(4) L' Humelberg trasportò *exornas* dopo *cum bene ferbuerit*, secondochè legge egli; e stampò *compunges*. Ma *compungens* ha il codice vaticano; e l' *exornas* è premesso nella milanese del 1490, nella veneta del 1503, e in quella del Torino; e premesso lo vuole il contesto.

(5) L' Humelberg aggiunge *et inferes*. Manca in tutti gli altri. In questo e negli altri condimenti che seguono sottintendesi l' apparecchio e la cottura precedente de' tartufi. *Oenogarum* è forse il titolo detta salsa, entrandovi liquame e vino.

Aliter tubera — Elixa eum porro; deinde sale, pipere, coriandro conciso, mero optimo inferes.

Aliter tubera — Piper, cuminum, silphium, mentham, apium, rutam, mel, acetum vel vinum, salem vel liquamen, et oleum modice.

Tartufi in altro modo — Lessali con porri, e poi servili con sale, pepe, coriandro battuto, e vino ottimo (1).

Tartufi in altro modo — Pepe, comino, silfio, menta, sedano, ruta, mele, aceto o vino, sale o savore, e poco olio.

CAPUT XV.

COLOCASIUM.

In colocasio piper, cuminum, rutam, mel, liquamen, olei modicum: cum ferbuerit, amylo obligas.

CAPO XV.

COLOCASIA (2).

La colocasia acconcia con pepe, comino, ruta, mele, savore e poco olio. Quando bolle, addensa con amido.

CAPUT XVI.

COCHLEAE.

Cochleas lacte pastas — Accipies cochleas; spongizabis; membranam tolles, ut possint prodire. Adjicies in vas lac et salem uno die: caeteris diebus in lac per se, et omni hora mundabis stercus. Cum pastae fuerint, ut non possint se retrahere, ex oleo friges. Mittis oenogarum. Similiter et pulte pasci possunt.

Cochleas sale puro et oleo assabis: lasere, liquamine, pipere, oleo suffundis.

Aliter cochleas assas — Liquamine, pipere, cumino suffundis assidue.

CAPO XVI.

CHIOCCIOLE (3).

Chiocciole pasciute col latte — Togli delle chiocciole, nettale con la spugna, e levane l'opercolo, perchè possano uscire. Metti loro in un vaso latte e sale il primo giorno, e latte schietto i di appresso, e purga ad ogni ora dagli escrementi. Quando son pasciute in modo da non poter più ritirarsi nel guscio, friggile in olio, ed accompagnale con savore vinoso (4). Si possono similmente pascere con polta (5).

Arrostirai le chiocciole con sale puro ed olio: poi bagnale con laser, savore, pepe ed olio.

In altro modo — Arrostisci le chiocciole, aspergendole di continuo con sapore, pepe e comino.

(1) Questo capitoletto fu aggiunto dall' Humelberg pigliandolo, dic' egli, da un antico testo, certo a penna, perchè non comparisce in nessuno degli stampati. Sarebbe a desiderare ch' egli avesse dato almeno qualche notizia de' codici da lui consultati, e avesse dichiarato distintamente ciò che pigliava da' codici e ciò che mutava di proprio capo. Quanto poi al Lister, nè consultò codici, nè vide alcuna delle edizioni anteriori al Torino.

(2) *Arum Colocasia*, ed *esculentum* Linn.

(3) Intendi chiocchole terrestri, come l' *Helix pomatia, cincta, lucorum, aspersa, hortensis, arbustorum* ec. del Linneo.

(4) *Enogaro*, come abbiam veduto, chiama Apicio più volte qualunque condimento, in cui primeggi vino mescolato anche al momento stesso con *garo*, o *liquame*. Tuttavia questo mescuglio di vino e garo comperavasi anche preparato nella confezione stessa del garo; e la proporzione del vino verso la quantità de' pesci, con cui mescolavasi, secondo il greco autore delle Geoponiche (*l.* XX *e. ult.*) fu questa: due sestarii, cioè tre libbre e un terzo di vino, per ogni modio di pesci, cioè per ogni misura corrispondente a libbre ventisei e due terzi d' acqua. « Le chiocciole, dice Plinio (*N. H.* XXX, 15), sono ottime per lo stomaco, facendole prima bollire in acqua così come sono, poi arrostendole senz' aggiunger nulla sulle bragie, e dopo arrostite acconciandole con vino e garo; sopra tutte le africane. »

(5) A *pulpis*, come leggevasi, l' Humelberg sostituì giustamente *pulte*. Quanto al modo d' ingrassare le chiocciole, scrive Varrone (III *R. R.* 14): « Sogliono ingrassarle, mettendole in un' olla fornita di molti fori pel passaggio dell' aria, che incrostano col vin cotto misto alla farina, affinchè abbiano con che nudrirsi. »

Aliter — Cochleas viventes in lac siligineum infundis: ubi pastae fuerint, coques.

In altro modo — Immergi le chiocciole vive in una infusione di siligine; e, quando sono ben pasciute, cuocile.

CAPUT XVII.

Ova.

Ova frixa — oenogaro.

Ova elixa — liquamine, oleo, mero; vel ex liquamine, pipere, lasere.

In ovis apalis — piper, ligusticum, nucleos infusos; suffundis mel, acetum; liquamine temperabis.

CAPO XVII.

Uova.

Le *uova in padella* s' acconciano con savore vinoso (1).

Le *uova affogate*, con savore, olio e vino; o vero con savore, pepe e laser.

Per *uova tenere* (1) pepe, ligustico, pinocchi ammollati: bagna con mele ed aceto; tempera con savore.

(1) Varii modi di cuocere le uova, e i molti usi che se ne facevano in medicina, possono vedersi in Plinio N. H. XXIX, 11.

(2) Ἁπαλός equivale a *molle*, *delicato*. Marcello Empirico, Celio Aureliano e Scribonio Largo nominano anch' essi coteste *ova apala;* ma non par chiaro che cosa fossero: certo non uova da bere.

APICII COELII

LIBER VIII.

QUI TETRAPUS APPELLATUR (1)

—⁂—

CAPUT I.

In apro.

Aper ita conditur. Spongiatur, et sic aspergitur ei sal, cuminum tritum; et sic manet. Alia die mittitur in furnum. Cum coctus fuerit, perfunditur piper tritum. Condimentum aprinum: mel, liquamen, caraenum et passum.

Aliter in apro — Aquâ marinâ cum ramulis lauri aprum elixas quousque madescat; corium ei tolles; cum sale, sinape, aceto inferes.

Aliter in apro — Teres piper, ligusticum, origanum, baccas myrtae exenteratas, coriandrum, cepas; suffundes mel, vinum, liquamen, oleum modice: calefacies, amylo obligas, aprum in furno coctum perfundes. Hoc et in omne genus carnis ferinae facies.

In aprum assum jura ferventia facies sic. Piper, cuminum frictum, apii semen, mentham, thymum, saturejam, cnici (*alias* anethi) flores, nucleos tostos, amygdala tosta, mel, vinum, liquamen, acetum, oleum modice.

Aliter in aprum assum jura ferventia — Piper, ligusticum, apii semen, mentham, thymum, nucleos tostos; vinum, acetum, liquamen, oleum modice. Cum jus simplex bullierit, tunc triturae

CAPO I.

Cignale (2).

Il *cignale* si condisce così. Si lava con la spugna; poi si asperge di sale e comino trito, e si lascia così. Il giorno appresso si mette in forno; e, quando è cotto, si spolverizza con pepe. Il suo condimento sarà mele, savore, sapa e passo.

Cignale in altra maniera — Lessalo in acqua salsa con ramicelli di lauro, finchè intenerisca: quindi scotennalo, e servilo con sale, senapa e aceto.

Cignale in altra maniera — Trita pepe, ligustico, maggiorana, bacche di mirto snocciolate, coriandro, cipolla; bagna con mele, vino, savore e poco olio; metti a scaldare, addensa con amido, e versa sul cignale cotto in forno. Questa salsa è buona per salvaticine d' ogni maniera.

Salsa bollente per cignale arrosto — Pepe, comino fritto, semi di sedano, menta, timo, peverella, fiori di cartamo (*o* d' aneto) pinocchi abbrostiti, mandorle abbrostite, mele, vino, savore, aceto, ed olio moderatamente.

Altra salsa bollente per cignale arrosto — Pepe, ligustico, semi di sedano, menta, timo, pinocchi abbrostiti; vino, aceto, savore, ed olio discretamente. Metti prima a bollire il semplice

(1) *Tetrapus*, cioè *quadrupede*, è intitolato questo libro, perchè tratta della cottura de' quadrupedi.

(2) *Sus ferus* Linn.

globum mittes, et agitas cepae et rutae fasciculo. Si volueris pingue jus facere, obligabis albo ovorum liquido; moves paulatim. Aspergis piper tritum, et inferes.

Ius in aprum elixum — Piper ligusticum, cuminum, silphium, origanum, nucleos, caryotam, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.

Ius frigidum in aprum elixum — Piper, careum, ligusticum, coriandri semen frictum, anethi semen, apii semen, thymum, origanum, cepullam, mel, acetum, sinape, liquamen, oleum.

Aliter jus frigidum in aprum elixum — Piper, ligusticum, cuminum, anethi semen, thymum, origanum, silphium modicum, erucae semen plusculum; suffundes merum; condimenta viridia modica, cepam, pontica, vel amygdala fricta, dactylum, mel, acetum, merum modicum; coloras defruto: liquamen, oleum.

Aliter in apro — Teres piper, ligusticum, origanum, apii semen, laseris radicem, cuminum, foeniculi semen, rutam, liquamen, vinum, passum; facies ut ferveat: cum ferbuerit, amylo obligas; aprum intro foras *tanges*, et inferes.

Perna aprina ita impletur recens. Per articulum pernae palum mittes, ita ut cutem a carne separes, ut possit condimentum accipere per cornulum, ut universa impleatur. Teres piper, baccam lauri, rutam (si volueris laser adjicies), liquamen optimum, caraenum et olei viridis guttas. Cum impleta fuerit, constringitur illa pars, quâ impleta est, ex lino; et mittitur in zemam: elixatur in aqua marina cum lauri turionibus et anetho.

liquido; e quando ha levato il bollore, gettavi in mucchio il tritume, e diguazza con un mazzetto di cipolla e di ruta. Se vuoi la salsa più densa, inspessala con chiara d'uovo liquida, e va rimestando pian piano. Spolverizza con pepe e servi.

Salsa per cignale allesso — Pepe, ligustico, comino, silfio, maggiorana, pinocchi, cariote, mele, senapa, aceto, savore ed olio.

Salsa fredda per cignale allesso — Pepe, carvi, ligustico, semi di coriandro fritti, semi di aneto, semi di sedano, timo, maggiorana, cipolla, mele, aceto, senape, savore ed olio.

Altra salsa fredda per cignale allesso — Trita pepe, ligustico, comino, semi d'aneto, timo, maggiorana, poco silfio, semi di ruchetta un po' più; bagna con vino; aggiungi qualche po' di verzura, cipolla, nocciuole o mandorle fritte, datteri, mele, aceto, e vino moderatamente; dà colore con sapa; metti savore ed olio.

Altra salsa per cignale — Trita pepe, ligustico, maggiorana, semi di sedano, radice di laser, comino, semi di finocchio, ruta, savore, vino e passo. Fa bollire; e, quando bolle, inspessa con amido; bagnane il cignale dentro e fuori (1), e dà in tavola.

Il presciutto fresco di cignale si riempie così. Per la giuntura del presciutto introduci un legno aguzzo, e con esso stacca la cotenna dalla carne, sicchè possa infondervisi per un imbuto (2) il condimento, e sene riempia tutto. Trita pepe, coccole di lauro, e se vuoi anche laser, savore ottimo, sapa ed alquante goccie d'olio verde. Riempitone il prosciutto, si stringe con lino quella parte, per cui fu riempito (3); e si mette in pignatta. Si lessa in acqua salsa con vettuccie di lauro ed aneto.

CAPUT II.

In cervo.

Ius in cervum — Teres piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem, foeniculi semen; fricabis; suffundes liquamen, vinum,

CAPO II.

Cervo (4).

Salsa per cervo — Trita pepe, ligustico. carvi, maggiorana, semi di sedano, radice di laser, semi di finocchio; stropiccia; bagna con savore, vino,

(1) Aggiungo *tanges*, perchè mi par necessario, sfuggito solo per disattenzione al copista. Confrontisi il n. 1 del capo seguente. Il Torino, per rimediare al difetto, mutò *intro foras* in *introferas*.

(2) Questo uso di *cornulum* per *infundibulum* doveva essere notato dichiaratamente ne' vocabolarii. Lo stesso significato ha pure *corniculum*.

(3) Leggo *quà impleta est*, non *quae impleta est*; e la ragione parmi evidente.

(4) *Cervus Elaphus* Linn.

passum, oleum modice. Cum ferbuerit, amylo obligas; cervum coctum intro foras tanges, et inferes. In platycerote similiter, et in omne genus venationis, eâdem cocturâ uteris.

Aliter — Cervum elixabis et subassabis. Teres piper, ligusticum, careum, apii semen; suffundes mel, acetum, liquamen, oleum; calefactum amylo obligas, et carnem perfundes.

Jus in cervo — Piper, ligusticum, cepullam, origanum, nucleos, caryotas, mel, liquamen, sinape, acetum, oleum.

Cervinae conditura — Piper, cuminum condimentum, petroselinum, cepam, rutam, mentham, mel, liquamen, passum, caroenum, et oleum modice. Amylo obligas cum jam bulliit.

Iura ferventia in cervo — Piper, ligusticum, petroselinum, cuminum, nucleos tostos aut amygdala. Suffundes mel, acetum, vinum, oleum modice, liquamen; et agitabis.

Embamma in cervinam assam — Piper, nardostachyum, folium, apii semen, cepam aridam, rutam viridem; mel, acetum, liquamen; adjectam caryotam, uvam passam et oleum.

Aliter in cervum assum jura ferventia — Piper, ligusticum, petroselinum, damascena macerata, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum modice: agitabis porro et satureja.

passo, e un po' d' olio. Quando ha levato il bollore, addensa con amido; bagnane il cervo, cotto che sia, dentro e fuori, e servi. La stessa cottura userai per daini (1) ed ogni altro selvaggiume.

In altro modo — Lessa il cervo; poi arrostiscilo. Trita pepe, ligustico, carvi, semi di sedano; bagna con mele, aceto, savore ed olio (2); scalda l' intriso, poi addensa con amido, e versa su la carne.

Salsa per cervo — Pepe, ligustico, cipolla, origano, pinocchi, cariote, mele, savore, senape, aceto ed olio.

Salsa per carne di cervo — Pepe, comino da condimento (3), prezzemolo, cipolla, ruta, menta, mele, savore, passo, sapa e poco olio. Quando ha staccato il bollore, addensa con amido.

Salsa bollente per cervo — Trita pepe, ligustico, prezzemolo, comino, pinocchi abbrostiti o mandorle; bagna con mele, aceto, vino, poco olio, savore; e rimescola.

Salsa (4) *per carne di cervo arrostita* — Pepe, spigonardo, malabatro, semi di sedano, cipolla secca, ruta verde, mele, aceto, savore; aggiuntevi cariote, passola ed olio (5).

Altra salsa bollente per cervo arrosto — Pepe, ligustico, prezzemolo, susine secche macerate, vino, mele, aceto, savore, e poco olio. Rimescola con un fascetto di porri e di peverella.

CAPUT III.

In caprea.

Jus in caprea — Piper, ligusticum, careum, cuminum, petroselinum, rutae semen, mel, sinape, acetum, liquamen et oleum.

Aliter jus in caprea assa — Piper condimentum, rutam, cepam, mel, liquamen, passum, oleum modice. Amylas cum jam bulliit.

Aliter jus in caprea — Piper condimentum,

CAPO III.

Camoscio (6).

Salsa per camoscio. — Pepe, ligustico, carvi, comino, prezzemolo, semi di ruta, mele, senapa, aceto, savore ed olio.

Altra salsa per camoscio arrosto — Pepe da condimento, ruta, cipolla, mele, savore, passo, poco olio. Stringi con amido quando bolle.

Altra salsa per camoscio — Pepe da condi-

(1) *Cervus Dama* Linn.

(2) Comunemente *calefactum* si lega ad *oleum*. Ma è cosa solita in Apicio l' inspessare la salsa con farina soltanto allora ch' abbia staccato il bollore.

(3) Vedi la nota 3 a faccia 148.

(4) L' edizioni vecchie, in cambio di *embamma*, hanno *embemam*; il codice vaticano *embabam*. Il Torino corresse in *embamma*, e l' Humelbergio conservò la correzione del Torino, unendo però *embamma* con l' *agitabis* del capitoletto precedente.

(5) Ne' codici *adjectum*, che l' Humelbergio mutò in *adjectas*; onde il vocabolario latino fu arricchito d' un nuovo verbo, *adjectare*, non difeso da alcun altro esempio. Parmi che, essendo retto il periodo dal sottinteso *teres*, possa stare *adjectam*, od anche *adjectas*, considerato come participio passivo. La forma naturale e piena sarebbe: *Teres piper etc.* ... *suffundes mel etc.* .... *adjicies caryotam etc.*

(6) *Antilope rupicapra* Linn.

petroselinum, origanum modicum, rutam, liquamen, mel, passum et olei modicum. Amylo obligabis.

CAPUT IV.

In ovi fero.

Jus in ovi fero fervens — Piper, ligusticum, cuminum, mentham siccam, thymum, silphium; suffundes vinum; adjicies damascena macerata, mel, vinum, liquamen, acetum, passum ad colorem, oleum; agitabis fasciculo origani et menthae siccae.

Jus in venationibus omnibus elixis et assis — Piperis scrupulos VIII. rutae, ligustici, apii seminis, juniperi, thymi, menthae aridae scrupulos senos; pulegii scrupulos III. Haec omnia ad levissimum pulverem rediges, et in unum commisces, et teres. Adjicies in vasculum mel quod satis erit, et his uteris cum oxygaro.

Jus frigidum in ovi fero — Piper, ligusticum, thymum, cuminum frictum, nucleos tostos, mel, acetum, liquamen et oleum. Piper aspergis.

CAPUT V.

In bubula sive vitellina.

In vitellina fricta — Piper, ligusticum, apii semen, cuminum, origanum, cepam siccam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum.

In vitulinam sive bubulam cum porris, cydoniis, cepis, vel colocasiis — Liquamen, piper, laser et olei modicum.

In vitulinam elixam — Teres piper, ligusticum, careum, apii semen; suffundes mel, acetum, liquamen, oleum; calefacies, amylo obligas, et carnem perfundes.

Aliter in vitulina elixa — Piper, ligusticum, foeniculi semen, origanum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi et oleum.

mento, prezzemolo, un po' di maggiorana, ruta, savore, mele, passo e poco olio. Addensa con amido.

CAPO IV.

Pecora selvaggia (1).

Salsa bollente per pecora selvaggia — Trita pepe, ligustico, comino, menta secca, timo e silfio; bagna con vino; aggiungi susine secche macerate, mele, vino, savore, aceto, passo per dar colore, ed olio: mesci con un mazzetto di maggiorana e menta secca.

Salsa per qualunque selvaggina lessata ed arrostita — Pepe scropoli otto; ruta, ligustico, semi di sedano, bacche di ginepro, timo, menta secca, d' ogni cosa scropoli sei; puleggio scropoli tre. Riduci a polvere sottilissima, mesci insieme e trita. Aggiungi nel vaso (2) quanto mele occorre, e tene varrai all' uopo con savore acetoso.

Salsa fredda per pecora selvatica — Pepe, ligustico, timo, comino fritto, pinocchi abbrostiti, mele, aceto, savore ed olio. Cospergi di pepe.

CAPO V.

Manzo e vitella.

Per vitella fritta — Pepe, ligustico, semi di sedano, comino, maggiorana, cipolla secca, uva passa, mele, aceto, vino, savore, olio e sapa.

Per vitello o manzo con porri, cotogne (1), *e cipolle, o colocasia* — Savore, pepe, laser e poco olio.

Per vitello allesso — Trita pepe, ligustico, carvi, semi di sedano; bagna con mele, aceto, savore ed olio; metti a scaldare, poi addensa con amido, e versa su la carne.

Altra salsa per vitello allesso — Pepe, ligustico, semi di finocchio, maggiorana, pinocchi, cariote, mele, aceto, savore, senapa ed olio.

(1) *Ovis Ammon* Linn.

(2) Pare una salsa serbevole da tenersi in vaso, e adoperare all' uopo, com' è detto poi, con *ossigaro*, cioè con garo misto ad aceto. Così intende anche il Lister.

(3) A *cydoniis* l' Humelbergio sostituì di suo capo *succidaneis*, supponendo che *porri succidanei* siano detti in cambio di *sectivi*, o *sectiles*. Ma questo uso di *succidaneus* sarebbe nuovo, nè questo luogo gli offre alcun appoggio. Sul fine del c. a del l. IV, dove s' insegna a fare la torta di cotogne, si uniscono parimente insieme cotogne, porri, savore ed olio: soltanto vi si aggiunge mele.

CAPUT VI.

In haedo vel agno.

Copadia haedina sive agnina pipere, liquamine coques; cum phaseolis farctariis liquamine, pipere, lasere: cum imbracto buccellas panis oleo modico.

Aliter haedinam, sive agninam excaldatam — Mittes in cacabum copadia; cepam, coriandrum minutim succides. Teres piper, ligusticum, cuminum, liquamen, oleum, vinum. Coques, exinanies in patina, amylo obligas.

Aliter haedinam, sive agninam excaldatam — Agnina cruda trituram a mortario accipere debet; caprina autem cum coquitur accipit trituram.

In haedum, sive agnum assum — Haedi cocturam — Ubi eum ex liquamine et oleo coxeris, incisum infundes in pipere, lasere, liquamine, oleo modice; et in craticula assabis; eodem jure continges; piper asperges et inferes.

Aliter haedus, sive agnus assus — Piperis semunciam, asareos scrupulos VI. zingiberis modicum, petroselini scrupulos VI. laseris modicum, liquaminis optimi heminam, olei acetabulum.

CAPO VI.

Capretto od agnello.

Intingolo di capretto o d' agnello — Cuoci la carne tagliata in pezzi con pepe e savore; accompagnale fagiuoli (1) disfatti in savore, pepe e laser, e bocconi di pane con poco olio (2).

Capretto o agnello stufato in altra maniera — Mettilo in pignatta tagliato in bocconi, con cipolla e coriandro sminuzzato. Trita pepe, ligustico, comino, savore, olio, vino. Cuoci, versa in piatto, inspessa con amido.

Capretto o agnello stufato in altra maniera — La carne d' agnello dee ricevere l' intriso dal mortaio tuttavia cruda: quella di capretto in vece lo riceve mentre cuoce (3).

Per capretto o agnello arrosto — Cottura del capretto — Dopo averlo cotto con savore ed olio, sforacchialo e infondilo in savore con pepe e laser e poco olio; poi arrostiscilo su la gratella, bagnandolo con lo stesso condimento. Impepa, e servi.

Capretto o agnello arrosto in altra maniera — Mezza oncia di pepe, sei scropoli d' asaro, un po' di zenzero, sei scropoli di prezzemolo, poco laser, quattro acetaboli di savore fino, ed uno d' olio (4).

(1) L' Humelbergio mutò di suo capo questo capitoletto scrivendo: *Copadia haedina sive agnina. Pipere, liquamine, coques cum phaseolis paratariis: suffundes liquamen, piper, laser, cuminum tritum, buccellas panis oleum modice*; mentre ne' codici e nelle vecchie edizioni sta scritto come l'abbiamo offerto, salvo che vi si legge *faratariis* in vece di *farctariis*. Parvemi dovere restituire il testo, perchè la mutazione è ardita e improbabile, e in gran parte non necessaria. *Paratarius* è voce ignota; e il supporre che siasi così chiamata una specie di fagiuoli, *qui umbrae conciliandae sunt parati*, parmi cosa vicina al ridicolo. Con più senno il Lister suggerì *parietariis* dal rampicarsi in pergolati e muri: ma anche questa congettura è poco felice. *Farattariis* mi sembra accennare piuttosto a *farctariis*, o *fartariis* che, sebben voce nuova, è sostenuta dall' analogia, e conviene al contesto. Nulla di meno resta a desiderare qualche cosa di meglio. La forma intera sarebbe: *Cum embracto mittes buccellas panis aspersas oleo modico.*

(2) *Imbracto*, o *imbrato* hanno i codici e le vecchie stampe. Il Du Cange ne ritrasse il verbo *imbrare* che spiegò per *bagnare*, come disceso da *imber*, al modo stesso che i Greci da ὄμβρος fecero ὀμβρεῖν ed ὀμβρίζειν. L' Humelbergio in vece, come si è veduto, lo credette in tutto un errore. Ma egli non avvertì forse che l' ultimo capo del libro IX è intitolato *embractum baianum*; dal qual luogo non si può togliere questa voce, ond' egli medesimo si contentò ivi di mutarla in *emphractum* derivato da ἐμφράσσειν, *otturare, infarcire.* In ambedue i luoghi può ritenersi, senza alcuna mutazione, *embractum* o *imbractum*, il quale anzi convien meglio al contesto. N' è origine il greco βρέχειν, *bagnare*, onde ἐμβρέχειν *intingere*, ed ἔμβρεχμα, *succo, intinto, fomento*, e βρεκτόν che spiegasi per *zuppa di pane e cece*, e il latino *brectamentum* ed *embrocare*. Che anzi la stessa voce *imbractum* s' è conservata nell' italiano *imbratto* che è una specie di broda, e nel verbo *imbrattare* cioè imbrodolare, cui malamente il Menagio volle dedurre da *brutto*, quasi imbruttare.

(3) Ne' codici e nelle vecchie edizioni — *A crudo tritura mortario accipere debet.* L' Humelberg sostituì — *Agnina cruda trituram in mortario etc.* Pare che *tritura* significhi in questo luogo, non l' atto di tritare, ma la materia tritata; il qual senso non fu avvertito dal Forcellini, nè dal Furlanetto; benchè non lasci luogo a dubbio su 'l fine di questo capo, ove dicesi: *Super trituram colas lactis sextarios duos*; e nel c. I di questo medesimo libro, n. 5, ed altrove.

(4) Il Lister (non so perchè, se non fu sbaglio dello stampatore) omise le parole *petroselini scrupulos* VI,

Haedus, sive agnus syringatus — Exossatur diligenter a gula, sic ut uter fiat; et intestina ejus integra exinaniuntur, ita ut in caput intestina sufflentur; et per novissimam partem stercus exinanitur: aquâ lavantur diligenter, et sic implentur admixto liquamine, et ab humeris consuitur, et mittitur in clibanum. Cum coctum fuerit, perfunditur jus bulliens: Lacte, piper tritum, liquamen, caroenum, defrutum modice, sic et oleum etiam; bullienti mittis amylum. Vel certe mittitur in retiaculo, vel in sportella, et diligenter constringitur, et bullienti zema cum modico salis submittitur. Cum bene illic tres undas bullierit, levatur, et denuo bullit cum humore supra scripto: bullienti conditura perfunditur.

Aliter haedus, sive agnus syringatus — Lactis sextarium unum, mellis uncias quatuor, piperis unciam unam, salis modicum, laseris modicum. Jus in ipsum: Olei acetabulum, liquaminis acetabulum, mellis acetabulum, dactylos tritos octo, vini boni heminam, amylum modice.

Haedus, sive agnus crudus — Oleo, pipere fricabis, et asperges foris salem purum multo cum coriandri semine. In furnum mittis: assatum inferes.

Haedus, sive agnus tarpeianus — Antequam coquatur, ornatus consuitur. Piper, rutam, saturejam, cepam, thymum modicum; et liquamine collues. Haedum macerabis in furno in patella quae oleum habeat. Cum percoxerit, perfundes in patella impensam. Teres saturejam, cepam, rutam, dactylos, liquamen, vinum, caroenum, oleum.

Capretto od agnello vôtato (5) — Si disossa diligentemente dalla parte della gola, sicchè diventi come un otre; e sene fanno uscire enfiandoli gl' intestini interi verso il capo, tratta la feccia per l'ano; e si lavano ben bene con acqua, e si riempiono mescolandovi savore (6): poi si cuce il taglio, e si mette in forno. Cotto che sia, gli si versa sopra la seguente salsa bollente: Latte (7), pepe tritato, savore, sapa, vin cotto (8) in discreta dose, e così pur l'olio: quando bolle s'addensa con amido. Si può anche mettere (9) l'agnello o capretto, qual ch' esso sia, in un sacco di rete o in una sporta, e si stringe bene, e s' immerge in una pentola bollente con quanto basti di sale. Dopo tre bollori si leva di là, e si mette a bollir di nuovo con l'umore sopra descritto, e si serve con lo stesso intinto bollente.

Capretto o agnello vôtato in altro modo — Oncie venti di latte, quattro di mele, una di pepe, un po' di sale, un po' di laser. La salsa sarà (20) un acetabolo d'olio, uno di savore, uno di mele, otto datteri tritati, quattro acetaboli di vino buono, amido quanto occorre.

Capretto od agnello — Si frega crudo con olio e pepe, e si asperge di fuori con sale puro e molto seme di coriandro. Si mette in forno, ed arrostito si serve.

Capretto o agnello tarpeiano (7) — Prima di cuocerlo, s'acconcia e si cuce, con ripieno di pepe, ruta, peverella, cipolla e un po' di timo, bagnati con savore. Poi mettesi a macerare in forno dentro a un tegame con olio; e, quando sia cotto, gli si versa sopra nel tegame la seguente salsa: Trita peverella, cipolla, ruta, datteri, savore, vino,

laseris modicum, che pure esistono nel codice vaticano, nell' edizione veneta, in quella del Torino, ed anche in quella dell' Humelbergio.

(1) Nelle vecchie stampe a *syringladus*, o *syringatus*, soggiungesi *idest mammocestis*, che l' Humelbergio omise giudicandola una chiosa. *Syringatus* pensa il Du Cange che voglia dire *lattato*, ed a *mammocestis* sostituisce *mammothreptus*, μαμμόθρεπτος, per tirarlo al medesimo senso. Ma con più ragione il Forcellini spiegò *syringatus* per *vòtato, fatto bugio come una canna*, συριγγώδης; tanto più che *syrinx*, σύριγξ, dicesi per similitudine qualunque cavità, e συριγγοῦν vale *incavare*. Il *mammocestis* poi sarebbe forse *amnocistis*, dal cuocersi in una sportella?

(2) Il ripieno da mescolarsi con *liquame* sarebbe quello che si prescrive nel capitoletto precedente?

(3) Comunemente *jus bulliens* (o *bullies*) *lacte. Piper etc. Lacte* per *lac* ha esempii d' ogni età.

(4) *Defrutum* è vino cotto, fortemente condensato; *caroenum* quando il vino, cuocendolo, è ridotto a due terze parti; *sapa*, quando è ridotto a una terza parte soltanto. Così insegna Palladio: ma Columella e Plinio dissentono e da Palladio e fra loro.

(5) Questo *certe* tiene assai dello stentato. Se non fosse troppo diverso, leggerei *curatus*.

(6) L' Humelberg e le antiche stampe: *Jus in ipsius olei acetabulum*; il Torino *jus ipsius, olei acetabulum*. Parmi di veder descritto prima il ripieno, poi la salsa da versare su l' agnello già cotto, come nel capitoletto precedente, da cui dee pigliarsi acconciatura e cottura.

L' Humelbergio, senza appoggio di codici, trasportò dopo *laseris modicum* le parole *dactylos tritos octo*, per non mescolare solidi e liquidi. Secondo me, sono due confezioni diverse.

(7) Confrontisi il penultimo capitoletto del capo 8 di questo libro. Perchè poi il capretto od agnello sia detto qui *tarpeiano*, parmi inutile l' indagarlo.

Cum bene duxerit impensam, in disco pones; piper asperges, et inferes.

Haedus, sive agnus pasticus — Mittes in furnum. Teres piper, rutam, cepam, saturejam, damascena enucleata, laseris modicum, vinum, liquamen et oleum. Vinum fervens colluitur in disco: ex aceto sumitur.

Haedus laureatus ex lacte — Haedum curas, exossas, interanea ejus cum coagulo tolles, lavas. Adjicies in mortarium piper, ligusticum, laseris radicem, baccas lauri duas, pyrethri modicum, cerebella duo vel tria. Haec omnia teres; suffundes liquamen; temperabis ex sale; super trituram colas lactis sextarios duos, mellis ligulas duas. Hac impensa intestina reples, et super haedum componis in gyro; et omento, charta cooperies, surclas; in cacabum vel patellam compones haedum; adjicies liquamen, oleum, vinum. Cum ad mediam cocturam venerit, teres piper, ligusticum, et jus de suo sibi suffundes, mittes defruti modicum, teres, reexinanies in cacabum. Cum percoctus fuerit, exornas, amylo obligas, et inferes.

sapa ed olio. Quando avrà imbevuto bene la salsa (1), lo porrai in un piatto, e spolverizzato di pepe lo darai in tavola.

Capretto o agnello bagnato (2) — Mettilo in forno. Trita pepe, ruta, cipolla, peverella, susine secche snocciolate, poco laser, vino, savore ed olio. Bagna in piatto con vino bollente. Mangiasi con aceto.

Capretto laureato con latte (3) — Netta e disossa il capretto, cavane gli entragni col presame, e lavali. Getta in mortaio pepe, ligustico, radice di laser, due bacche di lauro, poco piretro, due o tre cervella. Trita tutte queste cose, bagnale con savore, temprale con sale, e sopra il tritume versa sedici acetaboli di latte e due cucchiai di mele. Con questo intriso riempi gl' intestini, e avvolgili in giro sopra il capretto (4), e copri con omento o carta, e ferma con istecchi (5); quindi assetta il capretto nella pignatta, o nella tegghia con savore, olio e vino. Quando è giunto a mezza cottura, trita pepe e ligustico, bagna con l' intinto del capretto, aggiungi un po' di sapa, e rimena, poi versa nella pignatta. Finito ch' abbia di cuocersi, racconcialo, inspessa con amido, e servi.

CAPUT VII.

In porcello.

In porcellum farsilem duobus generibus — Curas, a gutture exenteras, a cervice ornas. Antequam praedures, subaperies auriculam sub cutem; mittes impensam tarentinam in vesicam bubulam, et fistulam aviarii rostro vesicae alligabis, per quam exprimes in aurem quantum ceperit;

CAPO VII.

Porcello.

Porcello con due specie di ripieni — Pulisci il porcello, vôtalo dalla parte della gola, acconciane il collo. Prima che si bislessi, apri la orecchia sotto la cute; metti salsa tarentina (6) in una vescica di bue, e lega al collo della vescica un cannello (7), e per esso schizza dentro all' orec-

(1) Comunemente: *Cum bene duxerit, impensam in disco pones.*

(2) È l' unico esempio di *pasticus*. Forcellini interpreta *agnello spoppato*, da *pasci*; ciocchè sembrami poco probabile e per la forma della parola, e perchè i titoli risguardano qui tutti il modo della cottura. Lo prendo adunque dal greco *πάσσειν aspergere*, giacchè questo agnello si dà a mangiare aspergendolo in piatto con vino bollente.

(3) Prima dell' Humelbergio leggevasi *Haedo laurum ex lacte*. Il codice vaticano aggiunge *sic facies*. Confrontisi il n. 9 del capo seguente.

(4) Le parole *Hac impensa intestina reples*, che l' Humelbergio nota d' avere aggiunto secondo un antico testo, mancano nell' edizione milanese; leggonsi però nella veneta procurata dallo stesso Lancilotto, e in quella del Torino. Lo stesso Humelbergio ad *in gyro* o *in giro*, come hanno i codici e le vecchie stampe, sostituì di suo capo *in sirbo*, che mi sembra pessima mutazione; giacchè il capretto così acconciato par detto *laureato* appunto per questo che l' intestino attorto gli fa corona. Aggiungi che il *super haedum* non si saprà come intendere; e che sarebbe stranissimo quel mutar vocabolo così da vicino sostituendo subito *omentum* a *sirbus*.

(5) Nelle vechie edizioni *et omento carta*; il Torino *et omento chartâque*; l' Humelberg *et omentum chartâ*. Qui sarebbe ovvia la sostituzione di *sarta* che verrebbe a dire: *Copri di rete la cucitura*. Ma *charta* ritorna più volte ne' capi seguenti.

(6) Questa *salsa tarentina* abbiamo veduto ricordata altrove, ma non mai spiegata. Vedi l. IV, c. 2, n. 13.

(7) L' Humelbergio, non so perchè, mutò *aviarii* in *avicularii*.

postea chartâ praecludes et infiblabis, et praedurabis. Aliam impensam sic facies. Teres piper, ligusticum, origanum, laseris radicem modicum; suffundes liquamen; adjicies cerebella cocta, ova cruda, alicam coctam, jus de suo sibi; si fuerint, avicellas; nucleos, piper integrum; liquamine temperas, imples porcellum, chartâ obturas et fibulas, mittis in furnum. Cum coctus fuerit, exornas, perunges, et inferes.

Aliter porcellum — Salem, cuminum, laser.

Porcellus liquaminatus — De porcello ejicis utriculum, ita ut aliae pulpae in eo remaneant. Teres piper, ligusticum, origanum; suffundes liquamen; adjicies unum cerebellum, ova duo; misces in se, porcellum praeduratum imples, fiblabis, in sportella ferventi ollae submittis. Cocto fiblas tolles, ut jus ex ipso manare possit. Pipere aspersum inferes.

In porcellum elixum farsilem — De porcello utriculum ejicies; praeduras. Teres piper, ligusticum, origanum; suffundes liquamen: cerebella cocta quod satis sit; similiter ova dissolves, liquamine temperabis, farcimina cocta integra praecides. Sed ante porcellum praeduratum liquamine delavas; deinde imples, infiblas, in sportella ferventi ollae submittes. Coctum spongizas: sine pipere inferes.

Porcellus assus tractomelitus — Porcellum curatum a gutture exenteras, siccas. Teres piperis unciam, mel, vinum; impones ut ferveat; tractam siccatam confringes, et partibus cacabo permisces; agitabis surculo lauri viridis; tandiu coques, donec lenis fiat et impinguet. Hac impensa porcellum imples, surclas, obturas charta, in furnum mittis, exornas, et inferes.

In porcellum lacte pastum, elixum, calidum, jus frigidum crudum apicianum — Adjicies in mortarium piper, ligusticum, coriandri semen, mentham, rutam; fricabis, suffundes liquamen,

chio quanto riceverà di salsa: poi tura il foro con carta e lega, e bislessa il porcello (1). L'altro ripieno farai così. Trita pepe, ligustico, maggiorana, poca radice di laser; bagna con savore; aggiungi cervella cotte, uova crude, spelta cotta, brodo del porcello; uccelletti, se n'hai (2); pinocchi, pepe intero; tempera con savore; riempi il porcello; tura con carta, e lega; poi mettilo in forno. Quando è cotto, acconcia, ungi bene, e dà in tavola.

Porcello in altro modo — Sale, comino e laser.

Porcello con savore — Cava dal porcello il ventricolo, lasciandovi però tutte le altre parti molli (3). Trita pepe, ligustico, maggiorana; bagna con savore; aggiungi un cervello (4) e due uova; mesci insieme. Con questo tritume riempi il porcello già bislessato, stringi con fermagli, e chiuso in una sportella immergilo in olla bollente. Quando è cotto, leva i fermagli, perchè ne possa scorrere il sugo. Aspergi di pepe, e servi.

Porcello allesso con ripieno — Cava il ventricolo; e bislessa, sicchè si sodi, il porcello. Trita pepe, ligustico, maggiorana; bagna con savore; aggiungi cervella cotte quanto basta, e così uova schiacciate; tempera con savore, e tagliuzzavi salsiccie cotte intere. Ma prima lava con savore il porcello sodato; poi riempilo, stringi con fermagli, e chiuso in una sporta immergilo in olla bollente. Cotto che sia, puliscilo con la spugna, e servilo senza pepe.

Porcello arrosto con pasta e mele — Acconcia il porcello, vôtalo pel collo, ed asciugalo (5). Fa un intriso con un'oncia di pepe, mele e vino, e mettilo a bollire; frangi sfoglia di pasta diseccata, e gettala a pezzi nel pignatto, rimenando con un ramicello verde d'alloro; e lascia cuocere, finchè n'esca una polta morbida e densa. Con questa riempi il porcello; ferma con istecchi, tura con carta, ed informa; poi acconcia, e servi.

Salsa fredda cruda apiciana per porcello pasciuto con latte, allesso, caldo (6) — Metti in mortaio pepe, ligustico, semi di coriandro, menta, ruta; stropiccia, bagna con savore, aggiungi

(1) Comunemente: *Et praeparabis aliam impensam, sic facies.*

(2) I codici e le vecchie stampe: *Ius de suo sibi fuerit aucellas*; l'Humelbergio sostitui con poco senno: *Ius de suo sibi, ferveat*; *cum ferbuerit, avicellas.* Ho continuato a scrivere *avicellas* per non variare troppo spesso ortografia; tanto più che parmi cosa di poco momento. Del resto *aucella* è forma nota e probabile, forse anche più di *avicella.*

(3) I codici e le vecchie stampe: *Ita ut aliquae pulpae*; l'Humelbergio ad *ut* sostituì *ne.*

(4) La veneta e il Torino: *Vinum cerebellum.*

(5) Forse *exenteras*, *lavas*, *siccas*; o è da leggere *exenteras sica.*

(6) La lezione de' codici e delle vecchie stampe è *jure frigidum crudo apiciano*, o *apicianum.* L'Humelbergio sostituì *calidum sive frigidum jure crudo apiciano.* Ma non parmi stare, perchè si chiude col dire: *Porcellum ... ferventem perfundes.*

adjicies mel, vinum et liquamen. Porcellum elixum ferventem, sabano mundo siccatum, perfundes; et inferes.

Porcellus vitellianus — Porcellum ornas quasi aprum, sale asperges, in furno assas. Adjicies in mortarium piper, ligusticum; suffundes liquamen; vino et passo temperabis. In cacabo cum oleo pusillum ferveat; et porcellum assum jure asperges, ita ut sub cute jus recipiat.

Porcellus flaccianus — Porcellum ornas in modum apri, sale asperges, et in furnum mittes. Dum coquitur, adjicies in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, rutam viridem; fricabis, suffundes liquamen, vino et passo temperabis; in cacabo cum oleo modicum ferveat; amylo obligas; porcellum coctum ab ossibus tanges. Apii semen teres, ita ut fiat pulvis; asperges, et inferes.

Porcellus laureatus — Porcellum exossas, quasi oenogaratum ornas, praeduras, laurum viridem in medio frangis, satis in furno assas: et mittes in mortarium piper, ligusticum, careum, apii semen, laseris radicem, baccas lauri; fricabis, suffundes liquamen, vino et passo temperabis; adji-

mele, vino e savore (1). Versa sul porcello allesso bollente, dopo averlo asciugato con un canavaccio netto; e dà in tavola.

Porcello vitelliano — Acconcia il porcello a modo di cignale (2); aspergilo di sale, e mettilo ad arrostire in forno. Getta in mortaio pepe e ligustico, spargivi savore, tempera con vino e passo. A questo intriso dà un bollorino in pignatto con olio; poi versalo sopra il porcello, sì che vi penetri sotto la pelle.

Porcello flacciano (3) — Acconcia il porcello a modo di cignale, saleggialo, e mettilo in forno. Mentre cuoce, getta in mortaio pepe, ligustico, carvi, semi di sedano, radice di laser, ruta verde; stropiccia, bagna con savore, tempera con vino e passo, dà un bollorino alla salsa in un pignatto con olio; poi addensa con amido, e versa su 'l porcello aperto (4), cotto che sia. Trita semi di sedano sì che riducansi in polvere; aspergi, e dà in tavola.

Porcello laureato (5) — Disossa il porcello, preparalo in tutto punto (6), bislessalo, mettivi in mezzo pezzi di lauro, e arrostiscilo a intera cottura in forno (7). Getta in mortaio pepe, ligustico, carvi, semi di sedano, radice di laser, bacche di lauro: stropiccia, bagna con savore, tempera

(1) L'Humelbergio sostituì *et liquamine*, legandolo con ciò che segue. Le parole: *Porcellum elixum etc.* sino al fine, mancano nelle vecchie stampe e in quella del Torino: non però nel codice vaticano che ha pure *perfundes*, come ho stampato; non *profundes*, come legge l'Humelbergio.

(2) Il cignale fatto arrosto salasi prima abbondantemente; allesso cuocesi in acqua salsa *(l.* VIII, *c.* 1, *n.* 1 *e* 2). Quanto poi alla prima acconciatura non trovo prescritto nulla, se non di lavarlo con la spugna. Non prescrivesi però mai che si disossi.

(3) L'indagare da qual Flacco sia dedotto questo nome, mi parrebbe opera gittata. Dicasi il simile d'altrettali nomi tratti da persone.

(4) Che vuol dire, dimanda il Lister, questo *tangere ab ossibus*, o *ab osse*, come sta più sotto? Forse, risponde, bagnare il porcello dopo disossato, o bagnarlo con bollitura di ossa? Il secondo senso mi parrebbe naturale, se la salsa da versare non fosse manifestamente quella che è descritta prima, e se fosse prima ordinato di levar l'ossa al porcello per poterle cuocere. Quanto poi al primo senso, non pare che l'*ab* possa aver quella forza, se non ne' composti; senzachè non sarebbe luogo nè forma per ordinare che si disossi il porcello. Che anzi la stessa frase troviamo anche nel capitoletto seguente, dove il porcello è disossato fin da principio, e però sarebbe inutile e dura ripetizione il dire: *Leva dal porcello l'alloro, e bagnalo senz' osso con là salsa.* Un modo analogo a questo è *tangere a dorso*, in cui ci avverremo su 'l fine del presente capo e verso la metà dell'altro: nè può venir dubbio ad alcuno che non significhi *versar la salsa sopra il dorso.* Alcun che di simile, ma in qualche parte opposto, dev' essere adunque il *tangere ab ossibus*, che letteralmente suona *bagnar dal lato dell' ossa*, cioè dal di dentro, secondo che parmi. A comprendere pienamente la forza di questo modo è da considerare che nei due casi, in cui è prescritto di versar la salsa dal lato dell' ossa, il porcello è sparato; e quando bagnasi su 'l tergo, l'animale par cotto intero.

(5) *Laureato*, perchè cotto con lauro.

(6) L'Humelbergio ed il Lister legano *quasi oenogaratum* con *exossas*, e credono che con ciò si mandi il lettore al capitoletto che s'intitola *Porcellus oenococtus*, ovvero (com' essi leggono di lor congettura senz' altro fondamento che questo) *Porcellus oenogaratus*. Ma fatto sta che in quel capitoletto non s'insegna nulla di particolare su 'l modo di trar l'ossa ed acconciare il porcello. Senzachè non è probabile che in un' opera senza alcun filo di ragionamento, siccome è questa, si mandi il lettore a ciò che verrà dopo. Traduco *preparalo in tutto punto*, per fuggire le difficoltà, e perchè *quasi oenogaratum ornas* può in fatto significare *acconcia come fosse ormai condito con la sua salsa, ed in pronto per esser dato in tavola.*

(7) Forse *salis, in furno assas*, cioè *sala e arrostisci in forno.*

cies in cacabo cum oleo modicum ut ferveat; obligas. Porcellum lauro eximes, et jure ab osse tanges, et inferes.

Porcellus frontonianus — Porcellum exossas, praeduras, ornas; adjicies in cacabum liquamen, vinum; obligas fasciculum porri, anethi; mediâ cocturâ mittes defrutum; coctum levas, et siccum mittes; piper asperges, et inferes.

Porcellus oenococtus — Porcellum praeduras, ornas; adjicies in cacabum oleum, liquamen, vinum, aquam; obligas fasciculum porri, coriandri; mediâ cocturâ colorabis defruto. Adjicies in mortarium piper, ligusticum, careum, origanum, apii semen, laseris radicem; fricabis; suffundes liquamen, jus de suo sibi; vino et passo temperabis, exinanies in cacabum, facies ut ferveat; cum ferbuerit, amylo obligas. Porcellum compositum in patina perfundes; piper asperges, et inferes.

Porcellus celsinianus — Ornas; infundes pipere, ruta, cepa, satureja, succo suo; et ova infundes per auriculam; et ex pipere, liquamine, vino modico in acetabulum temperas, et sumes.

In porcellum assum — Teres piper, rutam, saturejam, cepam, ovorum coctorum media, liquamen, vinum, oleum condimentum; bulliat; conditurâ porcellum in boletari perfundes, et inferes.

In porcellum hortulanum — Porcellus hortulanus exossatur per gulam in modum utris. Mittitur in eo pullus isiciatus particulatim concisus;

con vino e passo; metti un poco a bollire in un pignatto con olio (1), ed inamida. Leva dal porcello il lauro, versagli su 'l cassero la salsa, e dà in tavola (2).

Porcello frontoniano — Tu disossi il porcello, lo bislessi, lo acconci, lo metti in pignatta con savore e vino, vi sospendi un mazzetto di porri e d' aneto, e a mezza cottura vi metti sapa; poi, quando è cotto, il levi (3), e lo servi asciutto. Spargivi pepe, e così mandalo in tavola.

Porcello cotto con vino (4) — Bislessa e acconcia il porcello; mettilo in pignatta con olio, savore, vino ed acqua; immergivi penzolone un fascetto di porri e coriandro; a mezza cottura, dà colore con sapa. Getta in mortaio pepe, ligustico, carvi, maggiorana, semi di sedano, radice di laser; stropiccia, bagna con savore e con sugo della pignatta, tempera con vino e passo; poi versa in pignatta, e fa bollire. Quando ha bollito, dà corpo con amido, e regalane il porcello posto su 'l bacile. Spolverizza con pepe, e servi

Porcello celsiniano (5) — Acconciato che sia, mettilo a cuocere nel proprio sugo con pepe, ruta, cipolla, peverella; schizzagli uova per l' orecchia; e così il mangerai, temperatone il sugo con pepe, savore e non più che un acetabolo di vino (6).

Per porcello arrosto — Trita pepe, ruta, peverella, cipolla, tuorli d' ova sode, savore, vino, olio per condire (7). Bolli, e con questo condimento bagna il porcello nel catino, e mandalo in tavola.

Porcello ortolano (8) — Il porcello ortolano si disossa per la gola, e riducesi a guisa d' otre. Poi vi si mette pollo battuto; vi si aggiungono (9)

(1) Così ha il codice vaticano, secondo il modo usato nel capitoletto precedente, *in cacabo cum oleo modicum ferveat*. L' Humelbergio legge col Lancilotto, *adjicies in cacabum olei modicum ut ferveat*.

(2) Forse *Porcello laurum eximes*. Quanto alla frase *ab osse tanges*, vedi la nota 4 a f. 189. Comunemente *jus* in luogo di *jure*. Ma questo insolito uso del *tangere* trasse sempre in errore anche il Torino, mentre credeva emendare.

(3) Comunemente *lavas*.

(4) *Oenococtus* è strana voce mezzo greca, mezzo latina: ma così ce l' offrono i codici, il Lancilotto, il Torino e qui e su 'l fine di questo capo. Alle quali testimonianze s' aggiunge quella di Petronio in due luoghi *(c. 47 e c. 74)*. Vero è che, in ambedue gli autori, l' Heinsio ed il Burmann vorrebbero leggere *ôeno coctus*: ma questo titolo sarebbe troppo generale. *Oenochytus*, *οἰνόχυτος*, *bagnato con vino*, direbbe quasi lo stesso che *oenococtus*, e sarebbe voce tutta greca: ma basti averlo notato, poichè da altra parte *oenum* per *vinum* è voce registrata nel glossario di Placido come già latina. L' Humelbergio sostituì *oenogaratus*, e ho già detto il perchè *(n. 6 a p. 190)*.

(5) Il cod. vatic. e il Lancilotto *cesinianus*; il Torino *caesianus*; l' Humelbergio e il Lister *celsinianus* per una supposta relazione con Celsino, un dei sette, da cui è soscritto il giocoso testamento di M. Grunnio Corocotta Porcello *(Brisson. de Formul. l. VII p. 677)*.

(6) L' Humelbergio crede che *acetabulus* non sia qui misura, ma nome di vaso, in cui s' abbia a fare la salsa.

(7) Prendo unitamente *oleum condimentum*, come altrove *piper condimentum*, *baccas lauri condimentum*, per apposizione secondo dicono i grammatici. Così nel capo seguente al n. 5 troviamo *oleum coctura*, che è forse lo stesso, cioè olio cotto preparato ad uso di condire, come costumasi ancora. *Conditum* ha il Lancilotto e il Torino; l' Humelberg *condimentum*.

(8) *Ortolano*, perchè riempito con molti ortaggi.

(9) *Adjiciantur* è omesso dall' Humelberg: è nel cod. vatic. e nel Torino.

adjiciantur turdi, ficedulae, isicia de pulpa sua, lucanicae, dactyli exossati, fabriles bulbi, cochleae exemptae, malvae, betae, porri, apium, coliculi elixati, coriandrum, piper integrum, nuclei; ova quindecim superinfunduntur, liquamen piperatum, ova mittantur trita; et consuitur, et praeduratum in furno assatur. Deinde a dorso scinditur, et jure hoc perfunditur: Piper teritur, ruta, liquamen, passum, mel, oleum modicum; cum bullierit, amylum mittitur.

Jus frigidum in porcellum elixum ita facies. Teres piper, careum, anethum, origanum modice, nucleos pineos; suffundes acetum, liquamen, caroenum, mel, sinape factum; superstillabis oleum; piper asperges, et inferes.

Porcellum traganum sic facies. Exossas porcellum, et aptabis sicut oenococtum, et ad fumum suspendes. Tantum sal in ollam mittis, et elixas ut coquatur, et siccum in lance inferes *pro* salso recente.

In porcello lactente — Piperis unciam unam, vini heminam, olei optimi acetabulum, aceti acetabulum minus.

tordi, beccafichi, polpa del porco stesso sminuzzata, luganica, datteri disossati, bulbi fabrili (1), chiocciole sgusciate, malva, bietole, porri, sedano, cavoli lessati, coriandro, grani di pepe, pinocchi; bagnasi il tutto con quindici uova e savore pepato; vi si mettono anche uova tritate (2). Riempito così il porcello, si cuce, si bislessa, poi s' arrostisce in forno (3). Quando è cotto, si taglia dalla parte della schiena, e si copre con salsa di pepe, ruta, savore, passo, mele e poco olio, fatta bollire, poi inamidata (4).

Salsa fredda per porcello allesso — Trita pepe, carvi, aneto, un po' di maggiorana, pinocchi; bagna con aceto, savore, sapa, mele, senape, stemperati insieme; stillavi sopra dell'olio, spolverizza con pepe, e servi.

Il porcello salato (5) farai così. — Disossa il porcello, apparecchialo come cotto in vino (6), e sospendilo al fumo. Metti nell'olla soltanto sale (7), e lessa il porcello finchè sia cotto. Servilo asciutto per salsume fresco (8).

Per porcello di latte — Pepe oncie una, acetaboli quattro di vino, uno d'olio finissimo, aceto alquanto meno (9).

(1) *Bulbi fabriles* credette il Lister che fossero detti, come *uva fabrilis*, perchè diseccati al fuoco. Son nominati fra le specie maggiori nell' editto di Diocleziano; e se n' era già apposto l' Humelberg, giudicandoli gli *eriofori* di Teofrasto e di Plinio (XIX, 10), detti *fabrili* dalla lana che sene svolgeva per calzari e vesti, da cui ebbero anche il greco nome. Forse è la *Scilla hyacinthoides* del Linneo.

(2) Comunemente *tria*, non *trita*.

(3) Comunemente *praeduratur*.

(4) Forse il *modicum* è da' legare col *bullierit*, secondo il solito precetto di inamidare dopo un bollorino.

(5) *Traganus*, secondo il Forcellini, sarebbe detto da τράγος, *becco*, quasi *irsuto*. Credo più probabile che debba leggersi *tarichanum*, o per abbreviatura *tarchanum*, da τάριχος, *carne o pesce salato*.

(6) In che sta questa acconciatura? No 'l saprei dire, perchè nel capitoletto undecimo, ove insegnasi a fare il *porcello cotto in vino*, non trovo nulla di particolare rispetto a questo. L' Humelbergio sostituì *oenogaratum* di sua congettura. Vedi la nota 6 a faccia 190.

(7) L' Humelbergio, dopo *suspendes*, aggiunge: *Et appendeas; et quantum appendeas, tantum salis in ollam mittis*; ma non dice donde il traesse: manca nel codice vaticano, nelle antiche edizioni del Lancilotto, e del Torino. Ad ogni modo converrebbe almeno interpretarlo alla grossa, sicchè intendasi di dover proporzionare il sale al peso del porco, non uguagliarlo; e non di meno resterebbe strano l' uso d' *appendeas* per *appendas*. Il Forcellini lo spiega nel senso d' *appendere*, senz' altro esempio che questo, certo insufficiente. Le vecchie edizioni hanno *tantum salis ollam mittis*; l' Humelbergio ad *ollam* premette la *in* e conserva *salis*. Potrebbe forse il *salis* aversi come verbo, e tradurre: *soltanto sala; metti il porcello in olla, e lessalo.*

(8) Aggiungo la *pro*, che parmi dimandata dal contesto. Il codice vaticano, il Lancilotto, il Torino danno *efferes*; l' Humelbergio *inferes*.

(9) Così ha il codice vaticano, il Lancilotto, il Torino. L' Humelbergio sostituì *olei optimi acetabulum majus*, *liquaminis minus*; ma non dice donde abbia tratto questa lezione. Che per *olio ottimo* si debba forse intendere quello che cola dalle olive innanzi alla pressione, ho già notato altrove *(a faccia 161, nota 2)*. Ho pur toccato altra volta che questa distinzione di acetabolo maggiore e minore, se prendasi come misura, ci è ignota. Ma forse anche qui non è da intendere che per bicchiere o bossolo. Vedi la nota 8 a faccia 134.

CAPUT VIII.

In lepore.

In leporem madidum — In aqua praecoquitur modice; deinde componitur in patina, ac coquitur oleo in furno; et, cum prope sit coctus, ex alio olio pertangito et de conditura infra scripta: Teres piper, saturejam, cepam, rutam, apii semen, liquamen, laser, vinum et modicum olei. Aliquoties versatur: in ipsâ percoquitur conditurâ.

Item alia ad eam impensam — Cum prope tolli debeat, teres piper, dactylum, laser, uvam passam, caroenum, liquamen, oleum. Suffundes; et, cum bullierit, piper asperges, et inferes.

In leporem farsum — Nucleos integros, amygdala, nuces juglandes concisas, piperis grana solida, pulpam de ipso lepore et ovis fractis. Obligatur de omento porcino in furno. Sic iterum impensam facies: Rutam, piper satis, cepam, saturejam, dactylos, liquamen, caroenum vel conditum; diu combulliat donec spisset, et sic perfunditur. Sed lepus in piperato liquamine et lasere maneat.

Jus album in assum leporem — Piper, ligusticum, cuminum, apii semen, ovi duri medium. Trituram colligis, et facies globum ex ea. In cacabulo coques liquamen, vinum, oleum, acetum modice, cepullam concisam: postea globum condimentorum mittes, et agitabis origano vel saturejа. Si opus fuerit, amylas.

Aliter in leporem — Ex sanguine et jocinore et pulmonibus leporis minutal — Adjicies in cacabum liquamen et oleum cocturam; porrum et coriandrum minutatim concides; jocinora et pulmones in cacabum mittes. Cum cocta fuerint, teres piper, cuminum, coriandrum, laseris radicem, mentham, rutam, pulegium; suffundes acetum, adjicies jocinora leporum et sanguinem, teres; adjicies mel, jus de suo sibi; aceto temperabis,

CAPO VIII.

Lepre (1).

Lepre in umido — Cuocesi un poco nell' acqua; poi mettesi in un tegame con olio a cuocere in forno; e, quando è quasi cotta, si unge con altro olio e col seguente condimento: Trita pepe, peverella, cipolla, ruta, semi di sedano, savore, laser, vino e un po' d' olio. Volta la lepre più fiate, e lascia che finisca di cuocere in quel condimento (2).

Altro condimento aggiunto al precedente — Quando la lepre è per levarsi dal forno, trita pepe, datteri, laser, uva passa, sapa, savore. Versa su la lepre, e dopo un bollore impepa, e dà in tavola.

Lepre con ripieno — Riempi la lepre con pinocchi interi, mandorle, noci tagliate, grani di pepe, polpa della stessa lepre, intrisa con uova schiacciate (3); poi mettila in forno involta in rete di porco. Un nuovo condimento le farai così: Ruta, pepe quanto basta, cipolla, peverella, datteri, savore, sapa o vino condito; bolli un pezzo finchè stringasi; poi versa su la lepre. Ma prima lasciala cuocere nel savore con pepe e laser.

Salsa bianca per lepre arrosto — Trita pepe, ligustico, comino, semi di sedano, rosso d' uovo sodo: raccogli il tritume, e fanne una pallottola. Metti a cuocere in un pignatto savore, vino, olio, poco aceto, fettoline di cipolla; poi gettavi entro la pallottola, e tramesta con maggiorana o peverella. Se occorre, inspessa con amido.

Cibreo di sangue, fegato e polmoni di lepre — Getta in pignatta savore ed olio cotti (4), tagliuzzavi porri e coriandro, e mettivi a cuocere i fegati e i polmoni. Cotti che siano, trita pepe, comino, coriandro, radice di laser, menta, ruta, puleggio; bagna con aceto, mettivi il sangue di lepre e i fegati cotti, e stropiccia; aggiungi mele e sugo della pignatta, tempera con aceto, e versa in pignatta; mettivi insieme anche i polmoni di lepre,

(1) *Inter quadrupedes gloria prima lepus*, dicea Marziale. I ghiottoni romani ne tenean grandi serragli, donde le toglievano all' uopo per ingrassarle in gabbie (*Varr. R. R.* III, 12). L' uso di condirle con varie spezie e cacio ed olio, è toccato dal mangione Archestrato, presso Ateneo l. IX; il quale, mettendo innanzi ad ogni altra salsa quella della fame, le chiama scherzosamente superfluità e porcherie, e dice che la morte della lepre è mangiarla arrosto, senza condimento, guascotta e se vuoi anche stillante sangue.

(2) L' Humelberg distingue così: *Caroenum, liquamen, oleum suffundes.*

(3) Forse *ova fracta*; o, levato il punto, *ovis fractis obligatur etc.*

(4) L' Humelbergio divide *cocturam* da *oleum*: ed a questo modo *coctura* dovrebbe spiegarsi per *brodo* (*a f.* 89 *n.* 3). Ma forse anche negli altri luoghi, in cui s' è trovata questa parola, dee pigliarsi per apposizione a ciò che precede. È probabile il frequente uso del liquame e dell' olio cotti.

exinanies in cacabum, pulmones leporum minutatim concisos in eundem cacabum mittes, facies ut ferveat. Cum ferbuerit, amylo obligas, piper asperges, et inferes.

Aliter leporem ex suo jure — Leporem curas, exossas, ornas, mittes in cacabum; adjicies oleum, liquamen (cocturam), fasciculum porri, coriandrum, anethum. Dum coquitur, adjicies in mortarium piper, ligusticum, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, cepam aridam, mentham, rutam, apii semen; fricabis, suffundes liquamen; adjicies mel, jus de suo sibi; defruto, aceto temperabis; facies ut ferveat: cum ferbuerit, amylo obligabis. Exornas, jus perfundes, piper asperges, et inferes.

Lepus passenianus — Leporem curas, exossas, extensum ornas, suspendes ad fumum. Cum coloraverit, facies ut dimidiâ cocturâ coquatur: levas, asperges salem, assas, oenogaro tanges. Adjicies in mortarium piper, ligusticum; fricabis; suffundes liquamen, vinum, et liquamine temperabis; in cacabo adjicies oleum modicum; facies ut ferveat; cum ferbuerit, amylo obligas. Leporem assum a dorso tangis; piper aspergis, et inferes.

Lepus isiciatus — Eâdem cocturâ condies pulpam; nucleos infusos admisces; omento teges, vel charta; colliges lacinias, et surclas.

In leporem farsilem — Leporem curas, ornas, quadrato imponis. Adjicies in mortarium piper, ligusticum, origanum; suffundes liquamen; adjicies jocinora gallinarum cocta, cerebella cocta, pulpam concisam, ova cruda tria; liquamine temperabis. Omento teges et chartâ, et surclas: lento igni subassas. Adjicies in mortarium piper, ligusticum; fricabis, suffundes liquamen, vino et liquamine temperabis, facies ut ferveat; cum ferbuerit, amylo obligas, et leporem subassatum perfundes. Piper asperges, et inferes.

Aliter leporem elixum — Ornas; adjicies in lancem oleum, liquamen, acetum, passum; cepam concides et rutam viridem, thymum subcultratum; et sic apponis.

ma prima taglîali sottilmente. Ciò fatto metti a bollire; e, quando ha bollito, condensa con amido, aspergi con pepe, e dà in tavola.

Lepre condita col proprio sugo — Cura, disossa, acconcia la lepre, e mettila in pignatta con olio e savore cotti, un mazzetto di porri, coriandro, aneto. Mentre cuoce, getta in mortaio pepe, ligustico, semi di coriandro, radice di laser, cipolla secca, menta, ruta, semi di sedano; stropiccia, bagna con savore, mettivi mele e sugo della pignatta, tempera con sapa ed aceto; fa bollire, poi addensa con amido. Metti in punto la lepre, versale sopra la salsa, aspergila con pepe, e servi.

Lepre passeniana (1) — Acconcia la lepre, disossala, sospendila distesa al fumo. Quando ha preso colore, lessala fino a mezza cottura; poi la levi (2), la sali, la arrostisci (3) e la bagni con la seguente salsa. Getta in mortaio pepe e ligustico, stropiccia, spruzzavi savore e vino, tempera con savore; nel pignato metti un po' d'olio; fa bollire e, quando bolle, inamida. Con questa salsa bagni la lepre su 'l dorso, la spolverizzi con pepe, e la mandi in tavola.

Lepre in polpette — Condisci la polpa nello stesso modo (4); meschiavi pinocchi ammollati; copri con omento o carta (5); raccogli i lembucci, e fermali con uno stecco.

Lepre con ripieno — Acconcia la lepre e apparecchiala sopra un tagliere (6). Butta in mortaio pepe, ligustico, maggiorana; bagna con savore; aggiungivi fegatelli di gallina cotti, cervella cotte, polpa battuta, e tre uova crude; sciogli in savore. Riempitane la lepre, copri con rete e carta (7), e incaviglia; poi arrostisci a fuoco lento. Butta nuovamente in mortaio pepe e ligustico; stropiccia, bagna con savore, tempera con vino e savore; poi fa bollire e, quando leva il bollore, incorpora con amido, e versa su la lepre arrostita. Spolverizza con pepe, e servi.

Lepre allesso — Apprestata che sia, guernis cila in piatto di questa salsa: olio, savore, aceto, passo, fettoline di cipolla, ruta verde e timo tagliuzzato; e così dà in tavola.

(1) Forse *pescenniana*, dice il Lister, da Pescennio Nigro.

(2) Comunemente *lavas*, come tante altre volte, in luogo di *levas*.

(3) La lezione comune è *massam* in vece di *assas*; e il Lister s'adopera a provare che, essendo disossata la lepre, potea dirsi *massa*. Ma il contesto parmi domandare *assas*, o *assum*.

(4) Nel cod. vatic. *conditura* in vece di *coctura*.

(5) *Vel chartâ* ha il Lancilotto e il Torino; l'Humelberg *et chartâ colliges lacinias*.

(6) Anche qui *quadratum* ha manifestamente il significato di *quadra*. Vedi l. VI, c. 9, n. 3. Comunemente *quadratum*.

(7) L'Humelbergio aggiunge qui di suo, dopo *charta, colliges lacinias*, pigliandolo dal capitoletto precedente.

Leporis conditura — Teritur piper, ruta, cepulla et jecur leporis, liquamen, caroenum, passum; olei modicum; amylum cum bulliit.

In leporem sicco sparsum — Et hunc praecondies sicut haedum tarpejanum. Antequam coquatur, ornatus suitur: piper, rutam, saturejam, cepam, thymum modicum; liquamine collues. Postea in furnum mittes, coques, et impensam talem circumsparges. Piperis semunciam, rutam, cepam, saturejam, dactylos IV. uvam passam (jus tantum coloratum super vatillam), vinum, oleum, liquamen, caroenum. Frequenter tangitur, ut conditaram suam omnem tollat; postea ex pipere, sicco in disco, sumitur.

Aliter leporem conditum — Coques ex vino, liquamine, aqua, sinape modicum, anetho, porro cum capillo suo. Cum se coxerit, condies. Piper, saturejam, cepe rotundum, dactylos, damascena duo, vinum, liquamen, caroenum, oleum modice; stringatur amylo; modicum bulliat; conditur lepus; in patina perfunditur.

Conditura per lepre — Tritasi pepe, ruta, cipolla, il fegato della lepre, savore, sapa e passo; mettesi un po' d' olio nel pignatto, e, quando la salsa ha staccato il bollore, s' inamida.

Lepre asciutta spruzzata (1) — Anche questa si condisce prima come il capretto tarpeiano; cioè, prima di cuocerla, le si fa un ripieno di pepe, ruta, peverella, cipolla e un po' di timo, bagnati con savore; e si cuce (2). Poi s' inforna, e si cuoce, e si spruzza intorno con questo condimento: Pepe mezz' oncia, ruta, cipolla, peverella, datteri quattro, uva passa, vino, olio, savore e sapa; messo soltanto a pigliar colore sopra un padellino (3). Con esso condimento bagnasi di frequente la lepre, acciò se lo incorpori tutto; poi mangiasi spolverizzata con pepe, così asciutta.

Lepre condita — Cuocila in acqua con vino, savore, poca senapa (4), aneto, porri con le loro radici. Cotta che sia (5), condiscila con la seguente salsa: Pepe, peverella, cipolla rotonda, datteri. due susine secche, vino, savore, sapa, poco olio, ed amido perchè stringasi. Si fa bollire un poco; poi si condisce la lepre: bagnasi in piatto.

CAPUT IX.

Glires.

Glires — Isicio porcino, pulpis ex omni membro glirium trito, cum pipere, nucleis, lasere, liquamine farcies glires; et sutos, in tegula positos mittes in furnum, aut farsos in clibano coques.

CAPO IX.

Ghiri (6).

Ghiri — Fa loro un ripieno con carne battuta di porco e di qualunque membro del ghiro stesso (7); poi cuci, ed inforna in testo, o cuocili accumulati (8) in fornello.

(1) Nell' edizione del Lister si legge *succo* in luogo di *sicco*, e così ha pure il Lancilotto e il Torino. Parimente su 'l fine di questo capitoletto il Lister diede *tollitur* in cambio di *sumitur*; e questa mutazione, non so donde nè perchè fosse introdotta: l' Humelbergio avea conservato *sicco*, e *sumitur*, che mi sembrano convenir meglio.

(2) Confrontisi il n. 9 del c. 6, l. VIII.

(3) Il cod. vatic. *jus tam coloratum super vatillam*; il Lancilotto *jus cum coloratum super vatillum*; il Torino *jus concoloratum super vatillum*; l' Humelberg, di sua congettura, *jus, cum coloratur, superfundes in patellam.* Pare che il Grapaldo leggesse qui *juscum* unitamente; poichè, insieme con *jusculum,* riporta anche *juscum* siccome voce usata da Apicio. *Vatilla* poi è voce definita da Papia per *pala, qua aqua projicitur e navi.* Qui parrebbe star meglio *vatiola* o *batiola,* voce però d' incerta scrittura. Ma ad ogni modo, se v' ha errore in questo luogo, è certo leggiero, nè fu lodevole ardimento quello dell' Humelbergio.

(4) *Modicum* avverbialmente, come altrove *modice.* Parrebbe più naturale *sinape*, o *sinapi*, *modico.*

(5) La forma solita in Apicio sarebbe *cum percoxerit,* senza il *se.*

(6) *Myoxus Glis* Linn. Anche dei ghiri furono ghiotti i Romani, e li ingrassavano, stipati in dogli al buio, con ghiande, noci, castagne (*Varr. R. R.* III, 15). Nella famosa cena di Trimalcione, presso Petronio XXXI, son portati in tavola conditi con mele e papavero.

(7) L' Humelberg sostituì *tritis*; ma non mi par necessario. Egli stesso comprese malamente nel titolo *isicio porcino.*

(8) Traduco *farsos* per *accumulati*, perchè il dirli *infarciti* mi parrebbe una ripetizione fuor di luogo.

APICII COELII

LIBER IX.

QUI THALASSA APPELLATUR (1)

CAPUT I.

IN LOCUSTA ET CAMMARO.

Jus in locusta et cammaro — Intusam cepam pallacanam concisam, piper, ligusticum, careum, cuminum, caryotam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum, defrutum. Hoc jus adjicito sinapi in elixaturis.

Locustas assas sic facies — Aperiuntur locustae, ut assolet, cum testa sua, et infunditur eis piperatum coriandratum, et sic in craticula assantur. Cum siccaverint, adjicies eis in craticula, quoties siccaverint, quousque assantur.

Locustam elixam cum cuminato bene inferes. Teres piper, ligusticum, petroselinum, mentham

CAPO I.

ALIUSTA O GAMBERO DI MARE (2).

Condimento per aliuste o gamberi di mare — Trita (3) scalogni taglinzzati, pepe, ligustico, carvi, comino, cariote, mele, aceto, vino, savore, olio (4) e sapa. Aggiungi a questa salsa anche senapa, quando li fai allesso.

Le *aliuste* farai *arrosto* così. S' aprono, secondo l' uso (5), col loro guscio; e vi s' infonde savore condito con pepe e coriandro, e così s'arrostiscono su la gratella. Quando hanno asciugato il condimento, danne loro di nuovo lasciandole su la gratella; e così segui a fare, finchè siano cotte.

L' *aliusta allesso* (6) si serve benissimo con la seguente salsa di comino: Pepe, ligustico, prez-

(1) *Thalassa*, *θάλασσα*, cioè *mare*, perchè trattasi de' cibi dati dal mare.

(2) *Cancèr Cammarus* Linn. La lezione offerta da' codici e dalla vecchie stampe è *cappari*, non *cammaro*. L' Humelbergio sostituì *carabo*, equivalente nel senso. *Cf. l.* II, *c.* 1, *n.* 1.

(3) Il cod. vatic. *et cappari indusam ejus ligusticum, careum etc.* Il Lancilotto *et cappari indura cepam pallacanam concisam ejus piper, ligusticum, careum etc.* Il Torino s' attenne all' *indura*. L' Humelbergio finalmente lesse *et carabo induta. Cepam pallacunam concisam, piper etc.*

(4) Il Lancilotto *oleum defrictum*, come molte altre volte; forse a ragione. Così leggerei *Ad hoc jus*, o *In hoc jus*.

(5) Scriverei volentieri *ut assentur cum testa sua.*

(6) Così sta ne' codici e nelle vecchie stampe, senonchè vi si legge *locusta elixa* che non disdirebbe al tutto. Non so perchè l' Humelbergio chiuse in vece il capitoletto precedente soggiungendovi *bene et inferes*, e riservò per titolo di questo *In locusta elixa cum cuminato*.

siccam, cuminum plusculum, mel, acetum, liquamen; si voles, folium et malabathrum addes.

Aliter locusta — Isicia de cauda ejus sic facies. Folium noci uvam prius demes, et elixas: deinde pulpam concides, et cum liquamine, pipere et ovis isicia formabis.

In locusta elixa — Piper, cuminum, rutam, mel, acetum, liquamen et oleum.

Aliter in locusta — Piper, ligusticum, cuminum, mentham, rutam, nucleos, mel, acetum, liquamen et vinum.

zemolo, menta secca, comino un po' più abbondante, tritati insieme; mele, aceto, savore. Se vuoi, aggiungi anche foglia di malabratro (1).

Aliusta in altro modo — Farai polpette di code d'aliusta in questa maniera. Leva prima il guscio e l'ovaia (2), e lessa: poi batti la polpa, e fanne polpette con savore, pepe ed uova.

Per aliusta allesso — Pepe, comino, ruta, mele, aceto, savore ed olio.

Altro condimento per aliuste — Pepe, ligustico, comino, menta, ruta, pinocchi, mele, aceto, savore e vino.

CAPUT II.

In torpedine.

In torpedine — Teritur piper, ruta, cepulla arida, mel, liquamen, passum, vinum modice, olei boni guttas. Cum bullire coeperit, amylo obligas.

In torpedine elixa — Piper, ligusticum, petroselinum, mentham, origanum, ovi medium, mel, liquamen, passum, vinum, oleum. Si voles, adde sinape, acetum. Si calidum volueris, uvam passam addes.

CAPO II.

Torpedine (3).

Per le torpedini — Tritasi pepe, ruta, cipolla secca, mele, savore, passo, poco vino, alquante goccie d'olio buono. S'aggiunge amido per inspessare quando ha levato il bollore.

Per torpedini allesso — Pepe, ligustico, prezzemolo, menta, maggiorana, rosso d'uovo, mele, savore, passo, vino ed olio. Se vuoi, aggiungi senapa e aceto; e se ami la salsa calda, mettivi anche uva passa.

CAPUT III.

In loligine.

In loligine in patina — Teres piper, rutam, mel modicum, liquamen, caroenum, olei guttas.

In loligine farsili — Piper, ligusticum, coriandrum, apii semen, ovi vitellum, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum; et obligabis.

CAPO III.

Calamaio (4).

Condimento per calamai in tegghia — Trita pepe, ruta, poco mele, savore, sapa; olio, alquante goccie.

Per calamai con ripieno — Pepe, ligustico, coriandro, semi di sedano, rosso d'uovo, mele, aceto, savore, vino ed olio. Inamida.

(1) Qui *folium* e *malabathrum* paiono cosa diversa, come anche nel c. 7 di questo libro. Ma è pur vero che Apicio distingue eziandio il *folium* dallo *spigo d'India (l. IX, c. 8, n. 2 ec.)*; e le ragioni, da cui molti e grandi scrittori di cose naturali furono indotti a giudicare che il *folium*, φύλλον, sia il *malabatro*, sono certo gravissime; nè può farsi gran capitale di un *et* interposto nei testi d'Apicio scorrettissimi, come sono. Vedi a faccia 14 la nota 5, e a faccia 34 la nota 16. *Si voles, et folium malabathrum addes*, sarebbe naturalissimo per sè e per l'uso d'Apicio.

(2) Ho lasciato nel testo la lezione de' codici e delle vecchie stampe, comechè guasta; perchè la sostituzione di *nardi* a *noci*, fatta dall'Humelberg, non è probabile; nè veggo correzione che mi contenti. *Uva* anche in Plinio pare che sia chiamata l'ovaia; e questa nelle aliuste suol gittarsi via.

(3) *Raja Torpedo* Linn.

(4) *Sepia Loligo* Linn.

CAPUT IV.

In sepiis.

In sepia farsili — Piper, ligusticum, apii semen, careum, mel, liquamen, vinum (condimenta coctiva) calefacies; et sic aperies sepiam, et perfundes. Sic farcies eam sepiam coctam: Cerebella elixa enervata teres cum pipere; cui commisces ova cruda quod satis erit, piper integrum; isicia minuta; et sic consues, et in bullientem ollam mittes ita ut coire impensa possit.

Sepias elixas ab aheno in frigidâ mittes cum pipere, liquamine, nucleis, ovis; et condies *cum uti* voles.

Aliter sepias — Piper, ligusticum, cuminum, coriandrum viride, mentham aridam, ovi vitellum, mel, liquamen, vinum, acetum et oleum modicum; et, ubi bullierit, amylo obligas.

CAPUT V.

In polypo.

In polypo — Pipere, liquamine, lasere inferes.

CAPUT VI.

In ostreis.

In ostreis — Piper, ligusticum, ovi vitellum, acetum, liquamen, oleum et vinum. Si volueris, et mel addes.

CAPO IV.

Seppie (1).

Seppia con ripieno — Scalda pepe, ligustico, semi di sedano, carvi, mele, savore, vino; apri la seppia, e cuocila con questi condimenti (2). Cotta che sia, falle questo ripieno: Trita cervella lesse sfibrate, e pepe; mescivi uova crude quanto occorre, pepe intero; e fanne quasi piccole polpettine. Poi cuci la seppia, e tuffala in olla bollente, perchè il ripieno s' incorpori.

Le *seppie lessate in pignatta* (3) *in acqua fredda* (4) le manderai in tavola con pepe, savore, pinocchi ed uova; e le condirai al momento che le darai a mangiare.

Salsa per seppie — Pepe, ligustico, comino, coriandro verde, menta secca, rosso d' uovo, mele, savore, vino, aceto, ed olio discretamente. Quando alza il bollore, inspessa con amido.

CAPO V.

Polpo (6).

Condimento del polpo — Servilo con pepe, savore e laser.

CAPO VI.

Ostriche.

Per le ostriche — Pepe, ligustico, tuorli di uova, aceto, savore, olio e vino. Se vuoi, aggiungi anche mele.

(1) *Sepia officinalis* Linn.

(2) *Condimenta coctiva*, secondo l' Humelberg, sono *condimenti cottoi*, cioè di facile cuocitura; nè qui saprebbesi quali. Io credo che siano i medesimi già specificati; e che si dicano *coctiva* per distinguerli da quelli, con cui si dovrà riempire la seppia, e perchè con questi la seppia si cuoce. Certo la seppia, perchè non riesca dura, dee cuocersi prima di darle il ripieno; ed Apicio soggiunge apertamente *Sic farcies eam sepiam coctam* — Il cod. vatic. e il Lancil. *vini condimenta*.

(3) I codici e le vecchie edizioni *ab alieno*: il Torino *aheno*; l' Humelberg *amylo*. Così pure l' Humelberg lega questo capitoletto col precedente; il Torino ne lo divide.

(4) Comunemente *in frigidam* — *Elixare in frigidà*, per contrapposto all' *elixare in calidà*, è lessare propriamente mettendo la cosa al fuoco in acqua fredda, perchè si scaldi e bolla con essa — *Mittere* per *inferre*, *apponere*, s' è già veduto più volte. Conservossi nell' italiano *messo* usato per servito. Il Lancilotto ha *misces* in cambio di *mittes*.

(5) Comunemente *et condies uti* (o *ut) voles*.

(6) *Sepia octopus* Linn.

CAPUT VII.

In omne genus conchyliorum.

In omne genus conchyliorum — Piper, ligusticum, petroselinum, mentham siccam, cuminum plusculum, mel, liquamen. Si voles, folium et malobathrum addes.

CAPUT VIII.

In echino.

In echino — Accipies pultarium novum; oleum modicum, liquamen, vinum dulce, piper minutum; facies ut ferveat: cum ferbuerit, in singulos echinos mittes; agitabis; ter bulliat. Cum coxeris, piper asperges, et inferes.

Aliter in echino — Piper, costum modice, mentham siccam, mulsum, liquamen, spicam indicam et folium.

Aliter echinum — Totum mittes in aqua calida, coques, levas, in patella compones. Addes folium, piper, mel, liquamen, olei modice, ova; et sic obligas. In thermospodio coques, piper asperges, et inferes.

In echino salso — Echinum salsum cum liquamine optimo, caroeno, pipere temperabis, et appones.

Aliter echinus salsus — Liquamen optimum admisces, et quasi recentes aptabis, et ita ut a balneo sumi possint.

CAPO VII.

Conchiglie d' ogni maniera.

Per conchiglie d' ogni maniera — Pepe, ligustico, prezzemolo, menta secca, comino un po' più, mele, savore. Se vuoi, aggiungi anche foglia di malabatro (1).

CAPO VIII.

Riccio di mare (2).

Pei ricci di mare — Piglia un pignatto nuovo: mettivi olio discretamente, savore, vino dolce, pepe polverizzato, e fa bollire. Quando ha bollito, dà di questo condimento a ciascun riccio, e mescola. Dopo tre bollori (3), che sarà già cotto, aspergi con pepe, e dà in tavola.

Altro condimento per ricci di mare — Pepe, un po' di costo arabico, menta secca, vino melato, savore, spigo d' India e malabatro.

Riccio di mare in altro modo — Mettilo intero (4) in acqua calda, e cuocilo: poi ne lo levi, e lo poni in una teglia con malabatro, pepe, mele, savore, poco olio ed uova, e fai pigliar corpo. Cuoci su la cinigia, aspergi con pepe, e servi.

Per ricci salati — Tempera il riccio salato con savore finissimo, sapa e pepe, e così servilo.

Ricci salati in altra maniera — Mescolavi savore finissimo, e governali (5) come fossero freschi, sicchè si possano mangiare anche nell'asciolvere dopo il bagno (6).

(1) Vedi la nota 1 a f. 203. Nell' edizione del Lister mancano le due parole *mel, liquamen*, che furono poi rimesse dal Bernhold, leggendosi in tutte l' altre edizioni, non esclusa quella dell' Humelberg.

(2) *Echinus esculentus* Linn.

(3) L' Humelbergio a *ter* sostituì *iterum*, parmi senza ragione; poichè nel c. 6 del l. VIII troviamo similmente: *Cum bene tres undas bullierit, levas*; e il determinare a questo modo nel cuocere il numero delle bolliture, vale a dire delle ondate che successivamente si formano su la superficie del liquido che bolle, per noi è uso comune.

(4) L' edizione veneta del 1503 ha *colum* in vece di *totum*. Noto questo, perchè la lezione comune ha certo alcun che di duro. Forse *lotum*.

(5) I codici e le vecchie stampe *aptabiat ita ut etc.* il Torino *aptabis, ita ut etc.* l' Humelberg *apparebunt, ita ut etc.* Ma non veggo ragione, per cui non s' abbia a conservare l' *aptabis*.

(6) Così suonano letteralmente le parole latine. Ma non posso non sospettare che *balneum* abbia qui un senso non avvertito da' vocabolaristi, per cui vengasi a dire: *Acconcia i ricci come fossero freschi e levati allora dalla caldaia, prima di stivarli in barili.*

CAPUT IX.

In merulis.

In merulis — Liquamen, porrum concisum, cuminum, saturejam, passum, vinum. Mixtum facies aquatius, et ibi merulos coques.

CAPO IX.

Merli di mare (1).

Pei merli di mare — Fa una mistura quasi liquida con savore, porri tagliati, comino, peverella, passo, vino; e cuoci in essa i merli di mare (2).

CAPUT X.

In sarda et cordula.

In sardis — Sardam farsilem sic facere oportet. Sarda exossatur; et teritur pulegium, cuminum, piperis grana, mentha, nuces, mel. Impletur, et consuitur; involvitur in charta, et sic supra vaporem ignis in operculo componitur. Conditur ex oleo, caroeno, alece.

Aliter sarda ita fit. Coquitur sarda, et exossatur; teritur piper cum ligustico, thymo, origano, ruta, caryota, melle; et in vasculo ovis incisis ornatur. Impensa vinum modice, acetum, defrutum et oleum viride.

Jus in sarda — Piper, origanum, mentham, cepam, aceti modicum et oleum.

Jus in sarda — Piper, ligusticum, mentham aridam, cepam coctam, mel, acetum, oleum. Perfundes; asperges ovis duris concisis.

Jus in cordula assa — Piper, ligusticum, apii semen, mentham, rutam, caryotam, mel, acetum, vinum et oleum. Convenit et in sarda.

CAPO X.

Sarda (3) e cordila (4).

La *sarda con ripieno* si vuol fare così. Sene traggono le lische; e si trita puleggio, comino, alquanti grani di pepe, menta, noci e mele: si riempie la sarda, e si cuce, e s' involge in carta, e così cuocesi sotto testo a fuoco gentile. Si condisce con olio, sapa e salamoia.

La sarda si fa anche così. Si cuoce e si disossa. Tritasi pepe con ligustico, timo, maggiorana, ruta, cariote, e mele; nel piatto vi si mettono per accompagnatura uova tagliate; si condisce con vino in discreta quantità, aceto, sapa, ed olio verde.

Salsa per le sarde—Pepe, maggiorana, menta, cipolla, un po' d' aceto, ed olio.

Altra salsa per sarde — Trita pepe, ligustico, menta secca, cipolla cotta, mele, aceto ed olio. Versa su la sarda, e spargivi sopra uova sode tagliuzzate (5).

Salsa per cordile arrosto — Pepe, ligustico, semi di sedano, menta, ruta, cariote, mele, aceto, vino ed olio. Conviene anche alla sarda.

CAPUT XI.

In mugile.

Jus in mugile salso — Piper, ligusticum, cuminum, cepa, mentha, ruta, salvia, caryota, mel, acetum, sinape et oleum.

CAPO XI.

Muggine (6).

Salsa per muggine salato — Pepe, ligustico comino, cipolla, menta, ruta, salvia (7), cariote mele, aceto, senapa ed olio.

(1) *Labrus Merula* Linn.

(2) L' Humelbergio unisce *mistum* con *vinum*.

(3) *Scomber Trachurus* Linn. « *Sarda*, dice Plinio XXXII, 53, chiamasi la pelamide lunga che vien dall' Oceano. »

(4) *Scomber Pelamis* Linn. « *Cordile*, dice Plinio IX, 18, sono i tonni giovani che accompagnano la madre, quando l' autunno ritorna nel Mediterraneo. » Aristotele le dice σκόρδυλαι.

(5) Nota l' Humelbergio d' aver aggiunto quest capitoletto pigliandolo da un antico testo. Manca i fatti nell' edizione milanese; fu però aggiunto dall stesso Lancilotto nella veneta.

(6) Più specie di muggini hanno i nostri mari, cio il *Cephalus*, il *Capito*, il *Chelo* ec.

(7) Così corresse l' Humelberg; le vecchie edizioi hanno *calva*, non *salvia*, tanto qui che ne' seguen luoghi.

Aliter jus in mugile salso — Piper, origanum, eruca, mentha, rûta, salvia, caryota, mel, oleum, acetum et sinape.

Altra salsa per muggine salato — Pepe, maggiorana, ruchetta, menta, ruta, salvia, cariote, mele, olio, aceto e senape.

CAPUT XII.

IN SILURO, IN PELAMIDE ET IN THYNNO SALSIS.

Piper, ligusticum, cuminum, cepam, mentham, rutam, salviam, caryotam, mel, acetum, sinape et oleum.

CAPO XII.

SILURO (1), PALAMITA E TONNO SALATI.

Pepe, ligustico, comino, cipolla, menta, ruta, salvia, cariote, mele, aceto, senape ed olio.

CAPUT XIII.

IN MULLO.

Jus in mullo taricho — Piper, rutam, cepam, dactylum sinapi trito commisces, echino, oleo; et sic perfundes piscem frictum vel assatum.

Salsum sine salso — Jecur coques, teres, et mittes piper et liquamen et salem; addes oleum. Jecur leporis aut haedi aut agni aut pulli; et, si volueris, in formella piscem formabis: oleum viride supra adjicies.

Aliter vice salsi — Cuminum, piper, liquamen teres; et passum modice vel caroeni, et nuces tritas plurimas misces, et simul conteres, et salsa redde. Liquamen fundes, oleum modice superstillabis, et inferes.

Aliter salsum in salso — Cuminum tantum quantum quinque digitis tollis, piperis ad dimidium ejus, et unam spicam allii purgatam teres; liquamen superfundes; oleum modice superstillabis. Hoc aegrum stomachum valde reficit, et digestionem facit.

CAPO XIII.

TRIGLIA (2).

Salsa per triglie salate — Mescola pepe, ruta, cipolla, datteri, con senapa trita, ricci di mare ed olio; e con questa salsa condisci il pesce o fritto od arrosto (3).

Salume finto (4) — Cuoci del fegato, tritalo, mescivi pepe e savore e sale (5); aggiungi olio. Il fegato (6) sia di lepre o di capretto o d'agnello o di pollo; e se vuoi, metti questo tritume in forma, e foggiane un pesce: gettavi sopra olio verde.

Salume finto in altro modo — Trita comino, pepe, savore; meschiavi poco passo o sapa (7), e noci peste in gran quantità; poi trita nuovamente insieme, ed insala. Bagna con savore, stillavi sopra un po' d' olio, e dà in tavola.

Salsa per salumi — Trita un pizzico di comino, pepe la metà, e uno spicchio d' aglio rimondato; bagna con savore: stillavi sopra un po' d' olio. Questa salsa è ottima per confortare lo stomaco, e giova alla digestione (8).

(1) Secondo l' Aldrovandi, il *Silurus* è l' *Acipenser Sturio* di Linneo. Altri son d' altro avviso.

(2) *Mullus Surmuletus* Linn. Il titolo di questo capo non pare a proposito; poichè della triglia non parlasi che su 'l principio. Nelle vecchie edizioni dal capo X sino al fine del libro è un capo solo.

(3) Il Lister distingue così: ..., *trito commisces echino, oleo et sic perfundes*. Ma tali trasposizioni sono dure per sè, e contrarie all' uso d' Apicio. L' Humelberg s' era tratto d' impaccio omettendo ogni segno di distinzione. Mi parve anche necessario l' aggiungere al fine di questo capitoletto le parole *piscem frictum vel assatum*, che l' Humelbergio e il Lister trasportano nel principio del seguente.

(4) *Sine salso* hanno qui i codici, il Lancilotto, il Torino; e parmi giustissimo. L' Humelberg sostitui *in salso*. Confrontisi il titolo del n. 12, l. IV, c. 2, e quello del capitoletto che vien qui presso, cioè *Aliter vice salsi*.

(5) Comunemente *aut liquamen aut salem*.

(6) Comunemente *addes oleum*, *jecur leporis etc.* come il fegato di lepre o d' altro sia nuova cosa da aggiungere, diversa dal primo fegato cotto e tritato.

(7) Forse *et passi modicum vel caroeni*. Tuttavia la forma *salis modice, olei modice* ec. in Apicio non è rara.

(8) Probabilmente *ad digestionem*, o *digestioni. facit*. Anche nel titolo di questo capitoletto crederei che s' avesse a leggere *sine salso*, anzichè *in salso*.

CAPUT XIV.

EMBRACTUM BAIANUM.

Embractum baianum — Ostreas minutas, sphondylos, urticas in cacabum mittes; nucleos tostos concisos, rutam, apium, piper, coriandrum, cuminum; passum, liquamen, caroenum, oleum.

CAPO XIV.

INTINGOLO BAIANO (1).

Intingolo baiano — Metti in pentola ostriche, spondili (2), ortiche di mare, sminuzzati; pinocchi abbrostiti, ruta, sedano, pepe, coriandro, comino tritati; passo, savore, sapa ed olio.

(1) Ad *embractum* l'Humelbergio sostituì *emphractum*. Veggasi la nota 2 a faccia 181. Questo intingolo è detto *baiano*, siccome fatto di ostriche, pei farsi vivai, dove impinguavansi, a Baia nel lago Lucrino. Forse era anche usitato ivi a Baia.

(2) *Spondylus Gaedaropus* Linn.

APICII COELII

LIBER X.

QUI HALIEUS (1) APPELLATUR

CAPUT I.

IN PISCIBUS DIVERSIS ET VARIIS.

Jus diabotanon in pisce frixo — Piscem quemlibet curas, salias, friges. Teres piper, cuminum, coriandri semen, laseris radicem, origanum, rutam; fricabis, suffundes acetum; adjicies caryotam, mel, defrutum, oleum; liquamine temperabis, refundes in cacabum, facias ut ferveat; cum ferbuerit, piscem frictum perfundes, piper asperges, et inferes.

Jus in pisce elixo — Piper, ligusticum, cuminum, cepullam, origanum, nucleos, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinapi, oleum modice; jus calidum si velis, uvam passam.

Aliter in pisce elixo — Teres piper, ligusticum, coriandrum viride, saturejam, cepam, ovorum vitella cocta, passum, acetum, oleum et liquamen.

CAPO I.

PER MOLTE E DIVERSE SORTA DI PESCI.

Salsa d' erbe per pesce fritto (2) — Qualunque sia il pesce, lo apparecchi, il sali, lo friggi. Triterai pepe, comino, semi di coriandro, radice di laser, maggiorana e ruta; stropiccierai, bagnerai con aceto; aggiungerai cariote, mele, sapa (3) ed olio; tempererai con savore, poi verserai in pignatto e farai bollire. Quando abbia bollito, ne accompagnerai il pesce fritto, vi spargerai pepe, e darai in tavola.

Salsa per pesce allesso — Pepe, ligustico, comino, cipolla, maggiorana, pinocchi, cariote, mele, aceto, savore, senapa, olio discretamente. Se vuoi questa salsa calda, aggiungi uva passa. (4)

Altra salsa per pesce allesso — Triterai pepe, ligustico, coriandro verde, peverella, cipolla, torli d' uova cotte, passo, aceto, olio e savore.

(1) *Halieus*, ἁλιεύς, vale *pescatore*: la ragione di questo titolo è piana.

(2) *Diabotanon* pare aggettivo con uscita greca, formato da διὰ βοτανῶν, cioè *per mezzo di erbe*.

(3) E qui e molte altre volte, in luogo di *defrutum* introdotto dal Torino e dall' Humelberg, leggevasi *defrictum*. Forse non doveva esser toccato, siccome ho già detto altrove.

(4) Comunemente *jus calidum* si unisce alle precedenti come una nuova roba da tritare. Confrontisi il n. 2 del c. 2, l. IX, dove pure soggiungesi: *Si calidum volueris, uvam passam addes*. Il Torino sostituì *jus candidum*.

Jus in pisce elixo — Piscem curabis diligenter. Mittes in mortarium salem, coriandri semen; conteres bene, volves eum, adjicies in patinam, cooperies, gypsabis, coques in furno; cum coctus fuerit, tolles, aceto acerrimo asperges et inferes.

Aliter jus in pisce elixo — Cum curaveris piscem, adjicies in sartaginem coriandri semen, aquam, anethum viride et ipsum piscem. Cum coctus fuerit, asperges aceto et inferes.

Jus alexandrinum in pisce asso — Piper, cepam siccam, ligusticum, cuminum, origanum, apii semen, pruna damascena enucleata. Mittis acetum, liquamen, defrutum, oleum, et coques.

Aliter jus alexandrinum in pisce asso — Piper, ligusticum, coriandrum viride, uvam passam enucleatam, vinum, passum, liquamen, oleum; et coques.

Aliter jus alexandrinum in pisce asso — Piper, ligusticum, coriandrum viride, cepam, damascena enucleata, passum, liquamen, oleum, acetum; et coques.

CAPUT II.

In congro.

Jus in congro asso — Piper, ligusticum, cuminum frictum, origanum, cepam siccam, ovorum vitella cocta, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum; et coques.

CAPUT III.

In cornuta.

Jus in cornutam — Piper, ligusticum, origanum, cepam, uvam passam enucleatam, vinum, mel, acetum, liquamen, oleum; et coques.

(1) *Muraena Conger* Linn.

Condimento per pesce stufato — Pulisci diligentemente il pesce. Butta in mortaio sale e semi di coriandro; pestali bene, e rinvoltavi il pesce; poi mettilo in tegame sotto coperchio bene ingessato, e cuocilo in forno. Quando è cotto, il levi, lo spruzzi con aceto fortissimo, e lo mandi in tavola.

Altro condimento per pesce allesso — Pulito il pesce, mettilo in padella con semi di coriandro, aneto verde ed acqua. Cotto che sia, spruzzalo di aceto, e servi.

Salsa alessandrina per pesce arrosto — Pepe, cipolla secca, ligustico, comino, maggiorana, semi di sedano, susine secche disossate. Mettivi aceto, savore, sapa, olio; e cuoci.

Altra salsa alessandrina per pesce arrosto — Pepe, ligustico, coriandro verde, passola snocciolata, vino, passo, savore ed olio. Cuoci.

Altra salsa alessandrina per pesce arrosto — Pepe, ligustico, coriandro verde, cipolla, susine secche disossate, passo, savore, olio ed aceto. Cuoci.

CAPO II.

Grongo (1).

Salsa per grongo arrosto — Pepe, ligustico, comino fritto, maggiorana, cipolla secca, tuorla d'uova cotte, vino, vin melato, aceto, savore e sapa. Cuoci.

CAPO III.

Razza cornuta (2).

Salsa per razza cornuta — Pepe, ligustico, maggiorana, cipolla, passola purgata da' vinacciuoli, vino, mele, aceto, savore ed olio. Cuoci.

(2) *Raja Batis* Linn. Le corna, che le attribuisce Plinio XXXII, 11 e IX, 26, sono aculei, e non altro.

CAPUT IV.

In mullo.

Jus in mullos assos — Piper, ligusticum, rutam, nucleos, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modice. Calefacies, et perfundes.

Aliter jus in mullos assos — Rutam, mentham, coriandrum, foeniculum (omnia viridia), piper, ligusticum, mel, liquamen, et oleum modice.

CAPO IV.

Triglia.

Salsa per triglie arrosto. — Pepe, ligustico, ruta, pinocchi, mele, aceto, vino, savore, e un po' d'olio. Scalda, e versa su la triglia.

Altra salsa per triglie arrosto — Ruta, menta, coriandro, finocchio (tutto ciò verde), pepe, ligustico, mele, savore, ed olio discretamente.

CAPUT V.

In pelamide.

Jus in pelamide assa — Piper, ligusticum, origanum, coriandrum viride, cepam, uvam passam enucleatam, passum, acetum, liquamen, defrutum, oleum; et coques. Hoc jus convenit etiam in elixa. Si vis, et mel addes.

CAPO V.

Palamita.

Salsa per palamita arrosto — Pepe, ligustico, maggiorana, coriandro verde, cipolla, uva passa snocciolata, passo, aceto, savore, sapa ed olio. Cuoci. Sta bene anche per palamita allesso. Se vuoi, aggiungi anche mele.

CAPUT VI.

In perca.

Jus in percam — Piper, ligusticum, cuminum frictum, cepam, pruna damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, oleum, defrutum; et coques.

CAPO VI.

Persico (1).

Salsa pel persico — Pepe, ligustico, comino fritto, cipolla, susine secche disossate, vino, vin melato, aceto, olio e sapa. Cuoci.

CAPUT VII.

In rubellione.

Jus in pisce rubellione — Piper, ligusticum, careum, serpillum, apii semen, cepam siccam, vinum, passum, acetum, liquamen, oleum. Amylo obligas.

CAPO VII.

Fragolino (2).

Salsa per fragolini — Pepe, ligustico, carvi, serpillo (3), semi di sedano, cipolla secca, vino, passo, aceto, savore ed olio. Addensa con amido.

(1) *Perca fluviatilis* Linn. Ausonio lo dice *delizia delle mense, non inferiore alle triglie.* (*Mos.* 115).

(2) *Sparus erythrinus* Linn.

(3) *Thymus Serpillum* Linn.

CAPUT VIII.

In muraena.

Jus in muraena assa — Piper, ligusticum, saturejam, crocomagma, cepam, pruna damascena enucleata, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, oleum; et coques.

Aliter jus in muraena assa — Piper, ligusticum, pruna damascena, vinum, mulsum, acetum, liquamen, defrutum, oleum; et coques.

Aliter jus in muraena assa — Piper, ligusticum, nepetam montanam, coriandri semen, cepam, nucleos pineos, mel, acetum, liquamen, oleum; et coques.

Aliter jus in muraena elixa — Piper, ligusticum, anethum, apii semen, rhun syriacum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape, defrutum.

Aliter jus in muraena elixa — Piper, ligusticum, careum, apii semen, coriandrum, mentham aridam, nucleos pineos, rutam, mel, acetum, vinum, liquamen, oleum modice. Calefacies, et amylo obligas.

Jus in muraena elixa — Piper, ligusticum, careum, cuminum, nucleos, caryotam, sinape, mel, acetum, liquamen, oleum, defrutum.

Jus in pisce elixo — Piper, ligusticum, petroselinum, origanum, cepam aridam, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. Cum bullierit, amylo obligas, et in lance inferes.

CAPO VIII.

Morena (1).

Salsa per morena arrosto — Trita pepe, ligustico, peverella, feccia di croco (2), cipolla, susine secche disossate, vino, vin melato, aceto, savore, sapa, olio; e cuoci.

Altra salsa per morena arrosto — Pepe, ligustico, prugne secche, vino, vin melato, aceto, savore, sapa ed olio. Cuoci.

Altra salsa per morena arrosto — Pepe, ligustico, nepitella montana (3), semi di coriandolo, cipolla, pinocchi, mele, aceto, savore ed olio. Cuoci.

Salsa per morena allesso — Pepe, ligustico, aneto, semi di sedano, sommacco (4), cariote, mele, aceto, savore, olio, senape e sapa.

Altra salsa per morena allesso — Pepe, ligustico, carvi, semi di sedano, coriandro, menta secca, pinocchi, ruta, mele, aceto, vino, savore, olio in discreta quantità. Scalda, poi stringi con amido.

Salsa per morena allesso — Pepe, ligustico, carvi, comino, pinocchi, cariote, senapa, mele, aceto, savore, olio e sapa.

Salsa per lo stesso pesce allesso — Trita pepe, ligustico, prezzemolo, maggiorana, cipolla secca, mele, aceto, savore, vino e un po' d'olio. Quando bolle, inamida, e servi in piatto.

CAPUT IX.

In lacertos.

Jus in lacertos elixos — Piper, ligusticum, cuminum, rutam viridem, cepam, mel, acetum, liquamen, oleum modice. Cum bullierit, amylo obligas.

Jus in pisce asso — Piper, ligusticum, thymum, coriandrum viride, mel, acetum, liquamen,

CAPO IX.

Sgomberi.

Salsa per isgomberi allesso — Pepe, ligustico, comino, ruta verde, cipolla, mele, aceto, savore e un po' d'olio. Quando bolle, inspessa con amido.

Salsa per isgomberi arrosto — Pepe, ligustico, timo, coriandro verde, mele, aceto, savore,

(1) *Muraena Helena* Linn.

(2) Il cod. vatic. e il Torino hanno qui *crocomagma*; le vecchie edizioni *croco magna*, donde l'Humelbergio formò *crocum magnum*, mostrandosene però dubbioso egli stesso. *Crocomagma*, per testimonianza di Plinio XXI, 82, chiamavasi la feccia che rimaneva del croco dopo averne tratto l'unguento, ed avea virtù di riscaldare più che il croco medesimo.

(3) *Melissa Calamintha* Linn.

(4) *Rhus coriaria* Linn. Scribonio Largo e Celio Aureliano ricordano anch'essi l'uso di condire col sommacco le morene e le anguille, perchè ne fosse temperata la troppa loro virtù lubricativa. Vedi i condimenti per le anguille nel capo XIV di questo libro, ove pure si prescrive il sommacco.

vinum, oleum, defrutum. Calefacies, et agitabis rutae surculo, et obligabis amylo.

CAPUT X.

In thynno.

Jus in thynno — Piper, cuminum, thymum, coriandrum, cepam, uvam passam, acetum, mel, vinum, liquamen, oleum. Calefacies, amylo obligabis.

Jus in thynno elixo — Piper, ligusticum, thymum; condimenta mortaria, cepam, caryotam, mel, acetum, liquamen et oleum et sinape.

CAPUT XI.

In dentice.

Jus in dentice asso — Piper, ligusticum, coriandrum, mentham, rutam aridam, malum cydonium coctum, mel, vinum, liquamen, oleum. Calefacies, amylo obligabis.

In dentice elixo — Piper, anethum, cuminum, thymum, mentham, rutam viridem, mel, acetum, liquamen, vinum, oleum modice. Calefacies, et amylo obligabis.

CAPUT XII.

In aurata.

Jus in pisce aurata — Piper, ligusticum, careum, origanum, rutae baccam, mentham, myrtae baccam, ovi vitellum, mel, acetum, oleum, vinum, liquamen. Calefacies, et sic uteris.

Jus in pisce aurata assa — Piper, coriandrum, mentham aridam, apii semen, cepam, uvam passam, mel, acetum, vinum, liquamen et oleum.

vino, olio, sapa. Scalda, e diguazza con un ramicello di ruta, e fa rappigliare con amido.

CAPO X.

Tonno.

Salsa per tonno — Pepe, comino, timo, coriandro, cipolla, passola, aceto, mele, vino, savore, olio. Scalda ed inamida.

Salsa per tonno allesso — Pepe, ligustico, timo: condisci in mortaio (1) con cipolla, cariote, mele, aceto, savore, olio e senape.

CAPO XI.

Dentice.

Salsa per dentice arrosto — Pepe, ligustico, coriandro, menta, ruta secca, cotogne cotte, mele, vino, savore ed olio. Scalda ed inamida.

Per dentice allesso — Pepe, aneto, comino, timo, menta, ruta verde, mele, aceto, savore, vino, olio misuratamente. Scalda, e addensa con amido.

CAPO XII.

Orata.

Salsa per orate — Pepe, ligustico, carvi, maggiorana, coccole di ruta, menta, bacche di mirto, rosso d'uovo, mele, aceto, olio, vino, savore. Scalda, e te ne servi così.

Salsa per orate arrosto — Pepe, coriandro, menta secca, semi di sedano, cipolla, passola, mele, aceto, vino, savore ed olio.

(1) Leggo anche qui col Torino *condimenta mortaria*, non *moretaria*, siccome ho fatto al c. 4 del l. VI; ed intendo che sì fatti condimenti siano quei medesimi che son poi nominati; sicchè debbasi prima tritare insieme il pepe, il levistico e il timo; poi aggiungere cipolla e datteri, e stropicciare; finalmente bagnare con mele, aceto, ec. Altrimenti per *condimenta moretaria* converrebbe intender quelli che son descritti nel c. 35 del l. I, che s'intitola appunto *moretaria*. Ma cinque di quei condimenti sono già introdotti nominatamente in questa salsa; nè è da credere che si lasci alla volontà del cuoco l'aggiungere quali voglia degli altri, perchè questa salsa andrebbe a confondersi con alcune altre che non diferenziansi da questa che per qualche ingrediente.

CAPUT XIIII.

In scorpione.

Jus in scorpione elixo — Piper, careum, petroselinum, caryotam, mel, acetum, liquamen, sinape, oleum, defrutum.

In pisce oenogarum — Teres piper, rutam; mel commisces, passum, liquamen, caroenum; et igni mollissimo calefacies.

In pisce oenogarum — Ut supra facies: cum bullierit, amylo obligabis.

CAPO XIIII.

Scorpione.

Salsa per scorpione allesso — Pepe, carvi, prezzemolo, cariote, mele, aceto, savore, senapa, olio e sapa.

Salsa con savore e vino per lo stesso pesce — Trita pepe, e ruta; meschiavi mele, passo, savore e sapa; scalda a fuoco gentile.

Altra salsa per lo stesso pesce — Fa come sopra; e, quando bolle, incorpora con amido.

CAPUT XIV.

In anguilla.

Jus in anguilla — Piper, ligusticum, apii semen, anethum, rhun syriacum, caryotam, mel, acetum, liquamen, oleum, sinape et defrutum.

Jus in anguillam — Piper, ligusticum, rhun syriacum, mentham siccam, rutae baccas, ovorum vitella cocta, mulsum, acetum, liquamen, oleum. Coques.

CAPO XIV.

Anguilla (1).

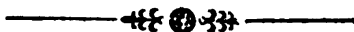
Condimento per anguille — Pepe, ligustico, semi di sedano, aneto, sommacco, cariote, mele, aceto, savore, olio, senape e sapa.

Salsa per anguille — Pepe, ligustico, sommacco, menta secca, coccole di ruta, torli d' uova cotte, vino melato, aceto, savore ed olio. Cuoci.

(1) *Muraena Anguilla* Linn.

DELLE EDIZIONI

DEGL' ILLUSTRATORI E DELLE VERSIONI

DI CELIO APICIO

Il testo di Celio Apicio fu primamente scoperto, insieme con gli scolii di Porfirione ad Orazio, da Enoc d'Ascoli nell'isola di Megalona presso a Montpellier, sotto il pontificato di Nicolò V. Ma da quel tempo corse poi mezzo secolo prima che fosse pubblicato per via di stampa. La prima edizione fu fatta nell'anno

1498 *in Milano da Biagio Lancilotto* (o *Lanciloto,* come vi è scritto), coi tipi di Guglielmo Le Signerre, in formato di quarto. Di questa edizione v'hanno due forme, la cui differenza sta però solo nei due primi fogli. In una il titolo è *Appicius Culinarius*; nell'altra *Apicius in re quoquinaria ;* quella è corredata da una lettera, con cui il Lancilotto la dedica a Bartolomeo Merula; l'altra in vece è da lui medesimo offerta a Giovanni Mollo segretario ducale, ed ha soggiunti alla lettera alcuni versi d'Antonio Motta e di Bernardino Mollo. Da qual testo a penna traesse il Lancilotto questa edizione, non credo che si conosca: essa discorda nella lezione del codice vaticano, di cui toccheremo fra poco, quanto basta per mostrare che uscì da altra fonte; e nello stesso tempo concorda con esso quanto è sufficiente a dare argomento della bontà d'ambedue i testi, e ad assicurare per molte parti la lezione. Anche in Venezia nella libreria del Canonici esisteva un codice membranaceo d'Apicio, il quale, per testimonianza del Morelli, conveniva in tutto con la lezione data dal Lancilotto: era però scritto nel secolo XV. Probabilmente conserverassi ora in Oxford insieme con le altre ricchezze di quella libreria. Due ristampe dell'edizione milanese d'Apicio furono fatte di là a non molto in Venezia. La prima uscì nel

1500, o in quel torno, per cura di *Bernardino* (de Vitali) *Veneto,* in 4.° senza indizio d'anno. Vi compariscono unite con Apicio le due operette di Svetonio sui celebri grammatici, e sugl'illustri retori. Il Bernhold giudicò questa l'edizione originale d'Apicio: ma, per avviso del Panzer, dello Schweiger, del Brunet, ec. essa non dee

riferirsi che al 1500, o in quel torno. E qui dobbiamo notare un altro errore, in cui cadde il Bernhold nel registrare le varie edizioni d'Apicio. Ricordò egli e minutamente descrisse un'altra edizione milanese, cui riportò all'anno 1490. Questa edizione in tutto non esiste, come mostrò diligentemente G. Gottlob Lunze (*Decad. Moniment. typograph., Lipsiae* 1799, 8.° p. 27), e fu giudicato dal Panzer e da tutti i moderni scrittori di bibliografiche cose. Quindi è che le varie lezioni registrate dal Bernhold siccome tratte da questa edizione, appartengono in vece all'edizione milanese del 1498, a cui conviene eziandio la descrizione da lui offertaci di quel libro. L'errore fu, per quanto pare, del Goezio che fece que' riscontri e li donò al Bernhold; nè è gran maraviglia che quegli, atteso a collazionare accuratamente il testo, siasi poi fidato d'una sola occhiata quanto alla data; ed abbia riferito, come numero de' giorni, al mese ciò ch'era da aggiungere al numero degli anni, ma n'era disgiunto nella stampa da insolito intervallo.

1503 — *Apicii Caelii de re coquinaria libri* X — *Venetiis per Joannem de Cereto de Tridino*, 1503, in 4.° E' questa la seconda ristampa di Apicio, secondo il testo lancilottiano. Non è però una semplice ripetizione dell'edizione originale milanese: fu diretta anche questa dal Lancilotto medesimo, il qual forse la collazionò nuovamente col testo a penna, e tolse alcuni errori, e riempì qualche vano. Anche in questa manca sovente l'interpunzione.

1541 — *Caelii Apitii, summi adulatricis medicinae artificis, de re culinaria libri X recens e tenebris eruti et a mendis vindicati typisque summa diligentia excusi* (cura Albani Torini) — Basileae 1541, 4.° *min.* Ad Apicio s'aggiunge in questa edizione il trattato di Giovanni Damasceno *su i condimenti*, e quello di Paolo Egineta *su le virtù de' cibi*, tradotti dallo stesso Torino, e l'opera del cremonese P. Platina, *De tuenda valetudine, natura rerum et popinae scientia.* In questa edizione il testo fu sformato a segno che in vano vi si cerca Apicio. Narra il Torino nella prefazione che dodici anni prima, essendo egli nell'isola di Megalona presso a Montpellier, gli era venuto a mano un antico testo a penna di Apicio, ma guasto in modo che ogni parola era mostruosamente sfigurata ne' suoi lineamenti; sicchè quanto fu grande in lui a primo tratto il piacere della scoperta, altrettanto fu poi il dolore e lo sconforto vedendone disperata la lettura. Venuto intanto a sapere che da cinquant'anni innanzi s'era pubblicata la stessa opera in Venezia, ne cercò un esemplare; ma trovatolo, lo vidi, scrive egli, più guasto ancora nella lezione che il codice megalonese, tanto che può affermarsi che nè l'uno nè l'altro dei due che hanno trascritti quei testi ne intesero sillaba. Io per me, conchiude, avrei deposto il pensiero di ristampare Apicio: ma ha dovuto cedere agli stimoli de'curiosi; sicchè l'ho emendato (e potea dire quasi rifatto) alla meglio ed *in fretta, spesso senza l'appoggio d'alcun testo.*

1541 — *Coelii Apicii, etc. Lugduni apud Sebastianum Gryphium*, 1541, 8.° E' semplice ripetizione dell'edizione precedente di Basilea secondo la correzione del Torino.

1542 — *Apicii Coelii de opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri X.*

Item Gabrielis Humelbergii medici physici Isnensis in Apicii Coelii libros X *annotationes — Tiguri in officina Froschoviana*, 1542, 4.° *min*. E' questa l'edizione originale dell'Humelbergio, il cui testo fu poi costantemente conservato in tutte le edizioni seguenti insino ad ora. « Essendo, dic'egli nella prefazione, i libri d'Apicio corrottissimi di sorte che non v'è faccia nè verso che non sia guasto mostruosamente, da non potersene cavare alcun senso, ho posto mano ad emendarli: veggo però restare ancor molto all'ingegno e alla diligenza altrui. Il Barthio *(Advers.*, p. 1576), che non sapea forse quant'oltre fosse andata l'audacia del Torino nel mutare la lezione de'codici, biasimò l'Humelbergio d'essersene troppo allontanato; il lodò tuttavia per alcune felici congetture. E questa lode e quel biasimo sono in parte giusti, non in quanto lasciò la scorta del Torino, che non doveva seguirsi, ma in quanto si dilungò anch'egli più volte da'codici e dalle vecchie edizioni senza alcuna necessità nè convenienza, molto però emendando con sano giudizio. Sarebbe stato bene ch'egli avesse indicato gli aiuti, di cui giovossi nel suo lavoro, perchè delle mutazioni da lui introdotte si potesse almeno sapere quali partivano dall'autorità de'codici e quali dalle sue congetture. Ma egli non nominò mai alcun testo nè a penna nè a stampa, e contentossi di notare qua e là, che, secondo un antico testo o manoscritto o stampato, si dovea emendare od aggiungere così e così; e ne'luoghi più guasti, confondendo l'autorità sua con la fede dei testi, dichiarò solo che parte per fede d'antichi esemplari e parte per giusta congettura si dovea leggere secondo ch'ei proponeva. Delle edizioni precedenti, non so se vedesse quella del Torino; ma vide certamente la milanese, di cui riempie i vôti, e la veneta, con cui li riempie. Parla eziandio qualche volta di testi a penna, ma non dice quali. Nè l'essersi adoperato per emendare il testo è il solo servigio che l'Humelberg abbia renduto ad Apicio; poichè v'aggiunse copiose note, nelle quali però si manifesta medico, siccome egli era, più che filologo.

1705 — *Apicii Coelii, etc. libri* X *cum annotationibus Martini Lister e medicis domesticis Ser. Maj. Reginae Annae, et notis selectioribus variisque lectionibus integris Humelbergii, etc. — Londini Bowyer* 1705, 8.° Di questa edizione non furono tratti che cento e venti esemplari ad uso della reale famiglia, sicchè fu sempre rarissima. Dichiara il Lister d'aver conservato il testo dato dall'Humelberg; ed effettivamente le differenze sono lievissime, in gran parte errori tipografici, non emendazioni introdotte. Confessa egli, lontano da ogni iattanza, di non aver veduto alcun testo a penna di Apicio, nè alcuna antica edizione, neppur la veneta del 1503, ch'ei falsamente credette la *principe*. Ciò non ostante corresse per congettura nelle note qualche errore, in cui era scorso l'Humelberg, e all'erudizione medica aggiunse qualche osservazione filologica intorno al senso, comechè rarissima.

1709 — *Apicii Coelii, etc. libri* X *cum annot. Martini Lister .... et notis selectior. variisque lect. integris Humelbergii, Barthii, Reinesii, A. van der Linden et aliorum, ut et variarum lect. libello — Amstelodami ap. Janssonio — Waesbergios* 1709, 8.° — La grande rarità della precedente edizione del Lister, indusse il Jansson a questa ristampa che dedicò allo stesso Lister, e corredò di molte aggiunte,

per modo che andò a far parte della collana de' Classici *cum notis variorum*, ed è tuttavia la più ricca edizione d'Apicio. In fatti vi fu proseguito lo spoglio degli autori che qua e là nelle loro opere aveano corretto o spiegato qualche luogo d'Apicio; fu arricchito l'indice, e, ciò che più importa, vi si aggiunse il riscontro del testo con un vecchio codice che fu un tempo dei duchi d'Urbino e passò poi nella biblioteca vaticana, scritto in caratteri somigliantissimi a quelli del codice fiorentino delle Pandette. Il celebre Giovanni Alberto Fabbrizio aveva fatto sapere (e il pubblicò in una nota alla sua *Biblioteca Latina)* ch'ei possedeva un esemplare dell' edizione lionese d'Apicio, donatogli da Enrico Volcmaro Scherzer, in cui erano notate le varie lezioni del detto codice vaticano; e dichiaravasi pronto a farne parte a chi avesse voluto intraprendere un'edizion nuova del latino scrittore. Ondechè rivoltosi a lui Teodoro Jansson potè arricchire di questo importante ornamento la propria edizione. Cotesto codice vaticano concorda, come ho già notato, in gran parte col testo del Lancilotto; e, dove discorda, il più delle volte migliora: sicchè meriterebbe che se ne facesse più conto di quello che se n'è fatto sin ora. Peccato che anche questo sia mal concio e guasto!

1787 — *Marcobreitae* (Markbreit) *ed. Joa. Mich. Bernhold. typ. J. Val. Kuenlein*, 8.° *min.* — E' un eccellente compendio, non senza qualche miglioramento, della edizione olandese. Fu collazionato il testo con l'edizione originale dell'Humelberg, e tolti così alcuni errori e riempite alcune mancanze della olandese; le varie lezioni del codice vaticano vi si diedero riscontrate di nuovo da Andrea Goezio di Norimberga; a queste s'aggiunse il confronto con l' edizione *principe*, e tutte le mutazioni introdotte dall'Humelbergio e dal Lister ridotte in due tavole; fu premesso un elenco delle edizioni d'Apicio; e fu nuovamente arricchito l'indice delle cose e dei vocaboli d'Apicio, raccogliendovi tutto ciò che, di buono ed utile per l'intelligenza del testo, trovavasi sparso qua e là per le note: la vana erudizione medica, di cui riboccavano le note dell'Humelbergio e del Lister, fu levata affatto. Il merito principale di questa edizione, confessa il Bernhold che è dovuto al Goezio, il quale partecipò a lui tutto ciò che avea preparato per una nuova edizione d'Apicio.

1791 — *Baruthi et Lubecae* 1791, 8°. E' una ripetizione della precedente.

1800 — *Ansbachii ed. Haueisen* 1800, 8.° E' nuova ripetizione dell'edizione di Markbreit.

Oltre agl' interpreti d'Apicio che furono raccolti dal Lister e dal Jansson, è da ricordare un' operetta stampata nel 1534 dall'Egenolfo in Francoforte col titolo di *Scholia Apiciana Polyonymi Syngraphei;* e un certo libretto di cucina, stampato anch' esso in Francoforte dal medesimo Egenolfo nel 1531, col titolo: *Von Speisen. Natürlichen und Kreiterwein aller Verstandt. Uber den Zusatz viler bewerter Künst, insonders fleissig gebessert und corrigirt aus Apitio, Platina, Varrone, Bapt. Fiera cet.* Nulla di meno ciò che può trarsene a illustrazione d'Apicio è pochissimo. Assai più importante è la *Flora Apiciana* di J. H. Dierbach (*Heidelberg* 1831, 8.° *gr.*, in cui si offrono *aiuti per meglio conoscere i cibi usati dagli antichi Romani, con ispeciale considerazione dei libri di Celio Apicio.*

Quanto poi a versioni di questo autore, non se ne ricordano che due in lingua italiana. Una, secondo scrive il Maffei *(Osservaz. Letter., T. II, p. 151)*, fu stampata in Firenze; « ed altra, aggiunge egli, assai più antica di quella se n'ebbe già; » con le quali parole crede il Paitoni che il Maffei abbia voluto accennare a quella vecchia traduzione d'Apicio che l'Arisi nella *Cremona Litterata (T. I, p. 318)*, e su la fede di lui il Maittaire negli *Annali Tipografici (T. II, P. I, p. 286)*, dicono stampata, insieme col Platina, in Venezia da Giovanni Torino da Trivio nel 1516, in 4.° Ma nè dell'una nè dell'altra versione l'Argelati e il Paitoni hanno potuto raccogliere altre notizie più accertate di queste.

FINE.